

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU  
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)  
DI SMK NEGERI 3 KLATEN**

**Jl. Merbabu No. 11 Klaten**

**1 Juli – 17 September 2014**



**Disusun Oleh :**

**Suhartini**

**13511247016**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2014**

## LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Suhartini  
NIM : 13511247016  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten mulai 1 Juli 2014 sampai 17 September 2014. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,



Yuriani M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001



Wiwik Triastuti, S.Pd.T

NIP.19790331 200501 2 012

Kepala Sekolah

SMK Negeri 3 Klaten,

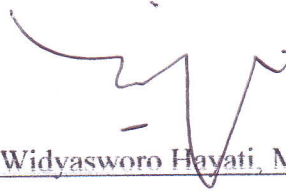


Martini, S.Pd, M.Pd

NIP. 19640324 199003 1 004

Koord.PPL

SMK Negeri 3 Klaten,



Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd

NIP. 19680717200012 2 001



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cinta kasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan KKN PPL yang dimulai dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 12 September 2014 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program KKN PPL 2014 di SMK Negeri 3 Klaten kurang lebih dua setengah bulan, pada tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 12 September 2014. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan pembaca.

Dalam kegiatan KKN PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya makalah ini. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Martini,S.Pd.,M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan KKN PPL di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Yuriani M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terima kasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Wiwik Triastuti, S.Pd.T selaku guru pembimbing PPL, terima kasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 3 Klaten
4. Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 3 Klaten
5. Drs. Didik Sulistyana selaku Koordinator KKN SMK Negeri 3 Klaten
6. Teman-teman KKN PPL di SMK Negeri 3 Klaten, terima kasih atas kerjasamanya selama ini.
7. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 3 Klaten yang telah menerima kami dengan baik
8. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materiil, serta selalu memberikan motivasi agar KKN PPL di SMK Negeri 3 Klaten dapat terlaksana dengan baik dan lancar
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan KKN PPL SMK Negeri 3 klaten.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Yogyakarta, 17 September 2014



Penulis

## DAFTAR ISI

|   | Hal       |
|---|-----------|
| HALAMAN JUDUL .....                                     | i         |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                                 | ii        |
| KATA PENGANTAR.....                                     | iii       |
| DAFTAR ISI .....  | v         |
| ABSTRAK.....  | vi        |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>                                |           |
| A. Analisis Situasi .....                               | 2         |
| B. Rumusan Program Kegiatan PPL .....                   | 9         |
| <b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL</b> |           |
| A. Kegiatan PPL .....                                   | 11        |
| B. Pelaksanaan.....                                     | 16        |
| C. Analisis Hasil.....                                  | 20        |
| D. Refleksi .....                                       | 22        |
| <b>BAB III PENUTUP</b>                                  |           |
| A. Kesimpulan .....                                     | 24        |
| B. Saran .....  | 25        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                             | <b>27</b> |
| <b>LAMPIRAN – LAMPIRAN</b>                              |           |

**ABSTRAK**  
**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN**  
**DI SMK NEGERI 3 KLATEN**

**OLEH :**  
**Suhartini**  
**13511247016**

SMK Negeri 3 Klaten, yang beralamatkan di Jl. Merbabu No 11 Klaten adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi KKN PPL UNY 2014. KKN PPL dilaksanakan selama 2,5 bulan pada tanggal 1 Juli 2014 hingga pada tanggal 12 September 2014. Kegiatan KKN meliputi pelaksanaan program yang telah direncanakan dan untuk kegiatan PPL meliputi praktik mengajar dan pembuatan RPP, media pembelajaran, dan administrasi guru.

Tujuan dari kegiatan KKN adalah untuk mengembangkan kemandirian dan menerapkan keahlian yang dimiliki serta kegiatan untuk bersosialisasi dengan orang lain. Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapat selama perkuliahan, dan untuk mengembangkan diri, menumbuhkan kemampuan sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang.

Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajar di kelas. Namun, sebelum mengajar, mahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara *team teaching* pada mata pelajaran M2K di kelas XI JB 2 dan XI JB 3, dan mengajar individu pada mata pelajaran Sanitasi, *Hygiene* dan Keselamatan Kerja di kelas X JB 1. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK N 3 Klaten. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi.

Kata Kunci : KKN PPL UNY 2014, SMK N 3 KALTEN, *Team Teaching*, Individu

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program KKN PPL.

Program KKN PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (*micro teaching*), Kuliah Kerja Nyata (KKN), dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional..

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon-calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Di sinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu diadakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## **A. Analisis Situasi**

### **1. Sejarah SMK N 3 Klaten**

Pada tahun 1969 pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten mendirikan sekolah dengan nama Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas (SKKA) Pemda Kabupaten Klaten. Sekolah tersebut dirintis oleh Kepala Bagian Kesejahteraan Rakyat (Kabid. Kesra) Pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten bersama Kepala Sekolah Kesejahteraan Keluarga Pertama (SKKP) Negeri Klaten. Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar menempati gedung SKKP Negeri Klaten dan waktu pelaksanaan proses belajar mengajarnya siang hari sampai dengan sore hari.

Pada tahun pelajaran 1969/1970 sekolah tersebut mulai membuka pendaftaran siswa baru Tingkat I (satu) jurusan Busana (Menjahit). Pada tahun 1974 sesuai dengan Surat Keputusan Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah dengan nomor: 071/BV/STT/1974 tanggal 1 April 1974, sekolah tersebut berubah statusnya menjadi Sekolah Kesejahteraan Keluarga (SKKA) Persiapan Negeri Klaten.

Pada tahun 1977 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor : 0327/Q/1977, tanggal 28 Juli 1977 sekolah tersebut dinegerikan menjadi Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten.

Pada tahun 1997 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 036/O/1997, tanggal 7 Maret 1997, semua sekolah kejuruan tingkat atas diintegrasikan atau dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan, dengan kelompok sebagai berikut:

- a. Kelompok Pariwisata
- b. Kelompok Bisnis dan Manajemen
- c. Kelompok Teknologi dan Industri/Rekayasa
- d. Kelompok Pertanian dan Kehutanan
- e. Kelompok Industri dan Kerajinan
- f. Kelompok Pekerjaan Sosial dan lainnya

Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Klaten dan termasuk Kelompok Pariwisata sampai dengan sekarang.



## **2. Visi SMK N 3 Klaten**

Mewujudkan SMK bertaraf Internasional yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas unggul, dan siap bersaing di dunia kerja.

## **3. Misi SMK N 3 Klaten**

- a. Melaksanakan pendidikan kejuruan mengacu pada kebutuhan dunia usaha dan dunia industri bertaraf internasional.
- b. Mempersiapkan tamatan yang profesional
- c. Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan mitra internasional.

## **4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah**

SMK N 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No. 11, Klaten, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 3 Klaten memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa KKN PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 3 Klaten sebagai berikut:

### **a. Kondisi Fisik Sekolah**

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 3 Klaten. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- 1.) Ruang Kepala Sekolah : luas  $(7 \times 7) \text{ m}^2$
- 2.) Ruang Waka : luas  $(7 \times 8) \text{ m}^2$
- 3.) Ruang Tata Usaha : luas  $(10 \times 8) \text{ m}^2$
- 4.) Ruang Guru : luas  $(18 \times 7) \text{ m}^2$
- 5.) Ruang OSIS : luas  $(7 \times 3) \text{ m}^2$
- 6.) Ruang Teori : luas  $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 7.) Ruang Lab. Bahasa : luas  $(10 \times 12) \text{ m}^2$
- 8.) Ruang Lab. Komputer : luas  $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 9.) Ruang Lab. IPA : luas  $(9 \times 12) \text{ m}^2$
- 10.) Ruang : luas SAS  $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 11.) Gardu Satpam : luas  $(2 \times 3) \text{ m}^2$
- 12.) Menara Air : luas  $(4 \times 4) \text{ m}^2$

13.) Ruang : luas SIM (2x5) m<sup>2</sup>

14.) Panjang Pagar Lahan

15.) Panjang saluran air hujan : (p: 2115 m, l: 0,20 m)

16.) Luas Bangunan (10.519 m<sup>2</sup>)

a.) Luas taman (4259 m<sup>2</sup>)

b.) Luas Kebun (3.871 m<sup>2</sup>)

c.) Luas Halaman (4.570 m<sup>2</sup>)

17.) Luas Tanah seluruhnya

18.) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawab laboratorium di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

a.) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan

(1) Ruang Laundry dengan luas (18x9) m<sup>2</sup> oleh Ibu Sri Purwanti, S.Pd

(2) Ruang Hotel oleh Ibu Suhartini, S.Pd

b.) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m<sup>2</sup>)

(1) Ruang Praktik Boga 1 oleh Dra. Kristiyani Puspitarti

(2) Ruang Praktik Boga 2 oleh Sri Hariyati, S.Pd

(3) Ruang Praktik Boga 3 oleh Sri Rahayu, S.Pd

(4) Ruang Praktik Patiseri 1 oleh Madya Natun N. B., S.Pd.T.

(5) Ruang Praktik Patiseri 2 oleh Wiwik Triastuti, S.Pd.T

(6) Ruang UP Boga oleh Dra. Tri Handasih Solichah

(7) Ruang Tata Hidang 1 oleh Dra. Tri Jumati

(8) Ruang Tata Hidang 2 oleh Kasih Pujiastuti, S.Pd

(9) Ruang Cafeteria oleh Sunarni, S.Pd

c.) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m<sup>2</sup>)

(1) Ruang Praktik Busana 1 oleh Nursila Ermira Rahayu, S.Pd

(2) Ruang Praktik Busana 2 oleh Dra. Sri Wahyuni

(3) Ruang Praktik Busana 3 oleh Dra Yuliana Apriyani S.

(4) Ruang Praktik Busana 4 oleh Dra. Martini S

(5) Ruang Praktik Busana 5 oleh Dra. Sri Suharyanti

(6) Ruang Sanggar Busana oleh Anik Eko Wahyuningsih, S.Pd.

(7) Gudang Busana oleh Rara Rilla Witrianasari, S.Pd.T

d.) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m<sup>2</sup>)

(1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur oleh Endah Kristiyani, S.Pd.

(2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas oleh Hartini, S.Pd.

e.) Ruang Penunjang

- 19.) Ruang Aula
- 20.) Ruang rapat/ sidang (7x8) m<sup>2</sup>
- 21.) Cafeteria (24x7) m<sup>2</sup>
- 22.) Asrama
- 23.) Perpustakaan (10x15) m<sup>2</sup>
- 24.) Arsip (8x3) m<sup>2</sup>
- 25.) Penggandaan (8x4) m<sup>2</sup>
- 26.) UKS (5x7) m<sup>2</sup>
- 27.) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m<sup>2</sup>
- 28.) Rumah Jaga (6x6) m<sup>2</sup>
- 29.) KM/ WC siswa (17 toilet)
- 30.) KM/ WC guru (29 toilet)
- 31.) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m<sup>2</sup>
- 32.) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m<sup>2</sup>
- 33.) Ruang Ibadah (8x9) m<sup>2</sup>
- 34.) Gudang (5x11) m<sup>2</sup>
- 35.) Koperasi Siswa
- 36.) Selasar/ penghubung (610x2) m<sup>2</sup>
- 37.) Sanggar busana (7x8) m<sup>2</sup>
- 38.) Lapangan basket/ tens (34,75x19,85) m<sup>2</sup>
- 39.) Lapangan Lompat jauh
- 40.) Lapangan volly (18x9) m<sup>2</sup>
- 41.) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m<sup>2</sup>
- 42.) Tempat sepeda siswa (21x17) m<sup>2</sup> dan (26x5) m<sup>2</sup>
- 43.) Tempat sepeda guru (57x5) m<sup>2</sup> dan (7x12) m<sup>2</sup>
- 44.) Kanopi depan / Utama (6x6) m<sup>2</sup>

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

## **5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan**

### **a. Potensi sekolah**

SMK N 3 Klaten cukup bergengsi diantara SMK di Klaten, karena SMK N 3 Klaten adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program-program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, cafetaria, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 3 Klaten.

### **b. Potensi Siswa**

SMK N 3 Klaten terdiri dari 30 kelas terdiri atas 9 kelas Jasa Boga, 9 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa- siswa SMK N 3 Klaten cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

### **c. Potensi Guru**

Guru dan pegawai di SMK N 3 Klaten berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

### **d. Potensi Karyawan**

SMK N 3 Klaten mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

## **6. Media Pembelajaran**

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.

## **7. Kegiatan Ekstrakurikuler**

SMK Negeri 3 Klaten memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah.

Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- a. Pramuka
- b. PMR (Palang Merah Remaja)
- c. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- d. Olah Raga Dan Seni
  - 1.) Bola Basket
  - 2.) Volley Ball
  - 3.) Vokal
  - 4.) Tari
- e. *English Club*
- f. Ekstra kejuruan ( boga, busana, kecantikan)
- g. BTA (Baca Tulis Al Quran)

#### **8. Fasilitas dan Media KBM**

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 3 Klaten diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 3 Klaten juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai diruang teori.

## **9. Perpustakaan Sekolah**

Perpustakaan SMK N 3 Klaten dikelola oleh seorang petugas Nurul Dwiwati, A.Md. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 3 Klaten yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 200,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

## **10. Bimbingan Konseling**

Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

## **11. Unit Kesehatan Sekolah**

SMK N 3 Klaten terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan.



Kondisi UKS terlihat kurang baik karena kelengkapan obat yang kurang memadai serta kebersihan ruangan yang kurang terawat.

## **12. Tempat Ibadah**

Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan ROHIS.

## **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL**

### **1. Program PPL**

#### **a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran**

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK N 3 Klaten menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

#### **b. Kegiatan Praktik Mengajar**

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 21 Agustus 2013. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 21 Agustus 2013 dengan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas Jasa Boga yang dilakukan pada tanggal 9 Februari 2013.
2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.

3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 8 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
6. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
7. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. KEGIATAN PPL**

##### **1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL**

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

##### **a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)**

*Micro Teaching/ pengajaran mikro* merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-16 orang. Pelaksanaan kegiatan PPL daerah Klaten dan Kalasan diampu oleh 1 dosen pembimbing yaitu Ibu Rizqie Auliana, M.Kes, yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

## **b. Pembekalan**

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan KKN dan PPL yang dilaksanakan di ruang kuliah kampus PTBB UNY tanggal 25 Juni 2014 oleh Dosen Pembimbing KKN – PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

## **c. Observasi**

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

### **1.) Observasi Lingkungan Sekolah**

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 3-8 maret 2014. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

### **2.) Observasi Pembelajaran di Kelas**

#### **a.) Observasi Pra KKN-PPL**

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 4 maret di kelas XI Jasa Boga. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

(1) Perangkat Pembelajaran

- (a) Satuan Pembelajaran.
- (b) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
- (2) Proses Pembelajaran
  - (a) Membuka Pelajaran
  - (b) Penyajian Materi
  - (c) Metode Pembelajaran
  - (d) Penggunaan Bahasa
  - (e) Penggunaan Waktu
  - (f) Gerak
  - (g) Cara Memotivasi Siswa
  - (h) Teknik Bertanya
  - (i) Teknik Penguasaan Kelas
  - (j) Penggunaan Media
  - (k) Bentuk dan Cara Evaluasi
  - (l) Menutup Pelajaran
- (3) Perilaku Siswa
  - (a) Perilaku siswa di dalam kelas
  - (b) Perilaku siswa di luar kelas

### **3) Bimbingan Mikro/ PPL**

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

### **4) Persiapan Mengajar**

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

#### **a) Konsultasi dengan guru pembimbing**

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat

memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X JB 3 dan XI JB 1. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Klaten, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum KTSP. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu daging dan olahannya, unggas dan olahannya, ikan dan olahannya, susu dan olannya serta mengolah sup dan soto.

d) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar



mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

## B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

### 1. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 6 Agustus sampai 25 Agustus 2014. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X JB 2, XI JB 1, dan XI JB 3 dengan alokasi waktu sebanyak 63 jam dengan 9 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

| No. | Tanggal                 | Kelas yang Diampu | Jam Pelajaran ke- | Kegiatan   |
|-----|-------------------------|-------------------|-------------------|--|
| 1.  | Rabu, 13 Agustus 2014   | X JB 1            | 3-4               | Mata Pelajaran sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja<br>Mempelajari materi tentang <i>Hygiene</i> dan sanitasi makanan serta penerapannya<br>Metode : Pembelajaran pendekatan ( <i>Scientific</i> ) |
| 2.  | Sabtu, 16 Agustus 2014  | XI JB 3           | 3-9               | Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental (M2K)<br>Mempelajari materi tentang Kaldu ( <i>Stock</i> ) dan Sup ( <i>Soup</i> )<br>Metode : <i>Discovery Learning</i>   |
| 3.  | Selasa, 19 Agustus 2014 | XI JB 2           | 3-9               | Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental (M2K)<br>Mempelajari materi tentang Kaldu ( <i>Stock</i> ) dan Sup ( <i>Soup</i> )<br>Metode : <i>Discovery Learning</i>   |
| 4.  | Rabu, 20 Agustus 2014   | X JB 1            | 3-4               | Mata Pelajaran sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja<br>Mempelajari materi tentang <i>Personal Hygiene</i><br>Metode : Pembelajaran pendekatan ( <i>Scientific</i> )                                |

|     |                                 |         |     |  |
|-----|---------------------------------|---------|-----|--|
| 5.  | Sabtu, 23<br>Agustus 2014       | XI JB 3 | 3-9 | Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental (M2K)<br>Mempraktikan macam-macam <i>White Stock</i> dan <i>Soup</i> berbahan dasar <i>White Stock</i>   |
| 6.  | Rabu, 27<br>Agustus 2014        | X JB 1  | 3-4 | Mata Pelajaran sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja<br>Mempelajari materi tentang Pengetahuan dasar Mikroorganisme<br>Metode : Pembelajaran pendekatan ( <i>Scientific</i> )   |
| 7.  | Sabtu, 30<br>Agustus 2014       | XI JB 3 | 3-9 | Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental (M2K)<br>Mempraktikan <i>Brown Stock</i> dan <i>Soup</i> berbahan dasar <i>Brown Stock</i>   |
| 8.  | Selasa, 02<br>September<br>2014 | XI JB 2 | 3-9 | Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental (M2K)<br>Mempraktikan macam-macam <i>White Stock</i> dan <i>Soup</i> berbahan dasar <i>White Stock</i>   |
| 9.  | Rabu, 03<br>September<br>2014   | X JB 1  | 3-4 | Mata Pelajaran sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja<br>Evaluasi 2 materi, yaitu tentang Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan sanitasi makanan serta penerapannya dan materi <i>Personal Hygiene</i><br>Metode : Soal pilihan ganda sebanyak 20 soal dan menjodohkan sebanyak 10 soal |
| 10. | Sabtu, 06<br>September<br>2014  | XI JB 3 | 3-9 | Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental (M2K)<br>Uji Kompetensi tentang materi Kaldu ( <i>Stock</i> ) dan Sup ( <i>Soup</i> )  |

|     |                                |         |     |   |
|-----|--------------------------------|---------|-----|---|
| 11. | Rabu, 10<br>September<br>2014  | X JB 1  | 3-4 | Mata Pelajaran sanitasi, <i>Hygiene</i><br>dan Keselamatan Kerja<br>Ulangan Remidi 2 materi, yaitu<br>tentang Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan<br>sanitasi makanan serta<br>penerapannya dan materi<br><i>Personal Hygiene</i><br>Metode : Soal pilihan ganda<br>sebanyak 20 soal dan<br>menjodohkan sebanyak 10 soal |
| 12. | Sabtu, 13<br>September<br>2014 | XI JB 3 | 3-9 | Mata Pelajaran Mengolah<br>Makanan Kontinental (M2K)<br>Mempelajari materi tentang Saus<br>( <i>Sauce</i> )<br>Metode : Pembelajaran<br>pendekatan ( <i>Scientific</i> )  |

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, STAD dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

a.) Membuka Pelajaran :

- (1) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
- (2) Presensi
- (3) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran

b.) Kegiatan Inti :

c.) Penutup :

- (1) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
- (2) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
- (3) Salam

## **2. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran**

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *SAINTIFIK*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan intelek, khususnya kemampuan berpikir tingkat tinggi siswa selain itu juga pembelajaran ini menciptakan kondisi pembelajaran dimana siswa merasa bahwa belajar itu merupakan suatu kebutuhan dan untuk melatih siswa dalam mengkomunikasikan ide-ide, khususnya dalam menulis artikel ilmiah. Pembelajaran ini mempunyai karakteristik yaitu pembelajaran berpusat pada siswa, melibatkan ketrampilan proses sains dalam mengkonstruksi konsep, hukum atau prinsip dan dapat mengembangkan karakter siswa.

Model pembelajaran menggunakan Problem Based Learning yaitu strategi pembelajaran yang menggunakan proyek/ kegiatan sebagai sarana pembelajaran untuk mencapai kompetensi sikap, pengetahuan, dan ketrampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan ketrampilan meneliti, menganalisis, membuat sampai dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas X dan XI adalah *white board*, *handout*, *jobsheet* dan *power point* pada pelajaran Sanitasi, *Hygiene* dan Keselamatan Kerja dan pada pelajaran Mengolah Makanan Kontinental (M2K).

## **3. Umpan Balik Pembimbing**

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

## **4. Evaluasi**

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna

mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

## **5. Penyusunan Laporan**

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

## **6. Penarikan**

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 17 September 2014 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL-KKN masing-masing.

## **C. Analisis Hasil**

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 13 Agustus 2014 sampai dengan 13 September 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 59 jam dengan 12 kali pertemuan. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 10 jam pelajaran dengan 5 kali pertemuan di kelas X JB 1, 14 jam dengan 2 kali pertemuan di kelas XI JB 2 dan 35 jam dengan 5 kali pertemuan di kelas XI JB 3

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

### **1. Modul Restoran**

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal manajemen pendidikan dasar dan menengah, departemen Pendidikan Nasional:2 Jakarta.

### **2. Bahan Ajar**

Tata Boga Drs. Bagus Putu Sudira. Departemen pendidikan. 1996  
Pengetahuan dan Pengolahan Makanan .Sutriati Purwati dkk.2007

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan



kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 3 Klaten menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih menarik (berupa *games*, tebak gambar, menampilkan video, dll) sehingga dapat menarik perhatian siswa untuk tidak memalingkan diri dari materi yang disampaikan.
- c. Melakukan kontak mata dan komunikasi dua arah dengan siswa, sehingga siswa merasa dilibatkan dalam proses pembelajaran dan membuat suasana belajar menjadi lebih hidup.
- d. Memberikan pertanyaan berkaitan dengan materi, kemudian menunjuk siswa secara langsung untuk menjawab sehingga siswa terpancing untuk menyimak proses pembelajaran.
- e. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini.

Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar : dimulai tanggal 13 Agustus – 13 September 2014. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

#### **D. Refleksi**

##### **1. Faktor Pendukung**

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip “*target oriented*” sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

##### **2. Faktor Penghambat**

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan.

Berikut ini hambatan, permasalahan dan cara mengatasi permasalahan tersebut, antara lain:

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
  - 1.) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
  - 2.) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
  - 3.) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
  - 1.) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
  - 2.) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif dan kreatif.
  - 3.) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
  - 4.) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
  - 5.) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
  - 6.) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Pelaksanaan kegiatan KKN PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2014 dimulai tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September berlokasi di SMK N 3 Klaten. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran sanitasi makanan serta penerapannya kelas X JB 1 dan Mengolah Makanan Kontinental (M2K) kelas XI JB 2 dan XI JB 3 yang berada di SMK N 3 Klaten. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK N 3 Klaten, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 2 ½ bulan (dari tanggal 1 Juli sampai 17 September 2014), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

##### **1. Program PPL**

Dari pelaksanaan PPL di SMK N 3 Klaten dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

## **B. SARAN**

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan KKN PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

### **1. Bagi Sekolah**

- a.) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa KKN-PPL.
- b.) Implementasi kurikulum 2013 yang harus disampaikan dan ditanamkan kepada siswa sehingga siswa dapat berfikir kritis dan kreatif.
- c.) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- d.) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- e.) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- f.) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

### **2. Bagi Mahasiswa**

- a.) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b.) Membina kebersamaan dan kekompakan baik diantara mahasiswa KKN-PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c.) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d.) Mahasiswa KKN – PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan KKN – PPL sebaik-baiknya.
- e.) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.

- f.) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

### 3. Bagi Universitas

- a.) Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program KKN-PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program KKN-PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b.) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c.) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar- benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.
- d.) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator KKN-PPL yang menangani secara langsung kegiatan KKN-PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.

## DAFTAR PUSTAKA

UPPL. 2014. *Panduan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

UPPL. 2014. *Materi Pembekalan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NAMA MAHASISWA : SUHARTINI  
NO. MAHASISWA : 13511247016  
TGL. OBSERVASI : 3 MARET 2014  
PUKUL : 08.00- 12.00 WIB  
TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN  
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

| No. | Aspek yang diamati                              | Deskripsi Hasil Pengamatan   |
|-----|---|--|
| 1.  | <b>Perangkat Pembelajaran</b>                   |  |
|     | 1. Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP) | Ada Pembelajaran menggunakan Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran   |
|     | 2. Silabus                                      | Silabus ada, sesuai dengan SK dan KD   |
|     | 3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran             | RPP ada  |
| 2.  | <b>Proses Pembelajaran</b>                      |  |
|     | 1. Membuka pelajaran                            | Salam dan menenangkan siswa sebelum memulai pelajaran.   |
|     | 2. Penyajian materi                             | Praktik uji kompetensi kue-kue Indonesia   |
|     | 3. Metode pembelajaran                          | Ceramah, praktik   |
|     | 4. Penggunaan bahasa                            | Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar.   |
|     | 5. Penggunaan waktu                             | Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 45 menit.  |
|     | 6. Gerak  | Guru mengamati siswa yang ada di ruang kelas pada saat praktik, guru dapat membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik. |
|     | 7. Cara memotivasi siswa                        | Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa.                      |
|     | 8. Teknik bertanya                              | Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam praktik.   |





Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

|    |                                  |   |
|----|----------------------------------|---|
|    | 9. Teknik penguasaan kelas       | Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas.   |
|    | 10. Penggunaan media             | Guru menggunakan media papan tulis dan spidol.  |
|    | 11. Bentuk dan cara evaluasi     | Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa.  |
|    | 12. Menutup Pelajaran            | Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saat itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.    |
| 3. | <b>Perilaku Siswa</b>            |   |
|    | 1. Perilaku Siswa di dalam kelas | Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran.   |
|    | 2. Perilaku siswa di luar kelas  | Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam. |

Yogyakarta, 3 Maret 2014

Guru Pembimbing

Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP. 19790331 200501 2 012

Mahasiswa

Suhartini  
NIM. 13511247016

[illegible]



Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIKS PELAKSANAAN KKN-PPL**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**

Klaten, 17 September 2014

Kepala Sekolah  
SMK Negeri 3 Klaten,



  
Martini, S.Pd., M.Pd

NIP. 19640324 199003 1 004

Guru Pembimbing Lapangan

Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

Mahasiswa,

Suhartini  
NIM. 13511247016



Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIKS PELAKSANAAN KKN-PPL**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**

Klaten, 17 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Yuriani M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing Lapangan

Wiwik Triastuti, S.Pd.T

NIP.19790331 200501 2 012

Mahasiswa,

Suhartini

NIM. 13511247016



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Alamat Sekolah : JL. Merbabu No 11 Klaten  
Guru Pembimbing : Wiwik Triastuti, S.Pd.T

Nama Mahasiswa : Suhartini  
NIM : 13511247016  
FAK. / JUR. / PRODI : Teknik / PTBB / Pend.Teknik Boga  
Dosen Pembimbing : Yuriani, M.Pd

### MINGGU I

| No. | Hari/Tanggal            | Materi Kegiatan   | Hasil   | Hambatan  | Solusi  |
|-----|-------------------------|---|---|---|---|
| 1.  | Senin, 11 Agustus 2014  | ➤ Upacara bendera di SMK N 3 Klaten<br>➤ Konsultasi RPP   | ➤ Konsultasi RPP dilakukan bersama dengan guru pembimbing   | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini   |   |
| 2.  | Selasa, 12 Agustus 2014 | ➤ Konsultasi RPP<br>➤ Membuat media pembelajaran<br>➤ Persiapan materi pembelajaran   | ➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok.<br>➤ Mempersiapkan materi yaitu media pembelajaran berupa Power Point dan hand out untuk siswa yang berisi tentang Pengetahuan Dasar Sanitasi dan <i>Hygiene</i> | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini   |   |
| 3.  | Rabu, 13 Agustus 2014   | ➤ Mengajar Mata Pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja untuk kelas X JB I dengan materi Pengetahuan Dasar Sanitasi dan <i>Hygiene</i><br>➤ Evaluasi dengan guru | ➤ Melakukan KBM menggunakan media pembelajaran dan diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 29 perempuan<br>➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian             | Ruangan kelas yang digunakan tertukar dengan kelas lain, dikarenakan <i>miss communication</i> tentang jadwal kelas | Menggunakan kelas lain yang kosong, dan melakukan proses belajar mengajar secara lisan (tanpa menggunakan media |

|    |                        | pembimbing  | materi di dalam kelas   | sehingga mengganggu jam belajar   | LCD)  |
|----|------------------------|---|---|---|---|
| 4. | Kamis, 14 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membuat administrasi guru</li> <li>➤ Konsultasi RPP</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membuat administrasi guru yang berkaitan dengan pembelajaran</li> <li>➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing</li> </ul>  | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini   |   |
| 5. | Jumat, 15 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi RPP</li> <li>➤ Membuat media pembelajaran</li> <li>➤ Persiapan materi</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok.</li> <li>➤ Mempersiapkan materi yaitu media pembelajaran berupa Power Point dan hand out untuk siswa yang berisi tentang Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental</li> </ul>   | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini   |   |
| 6. | Sabtu, 16 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar Mata Pelajaran Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental untuk kelas XI JB 3 dengan materi Pengetahuan Dasar Kaldu (<i>Stock</i>) dan Sup (<i>Soup</i>)</li> <li>➤ Membagi siswa dalam kelompok praktik untuk kegiatan praktikum minggu depan</li> <li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melakukan KBM dengan media pembelajaran dan diikuti oleh 24 siswa yang terdiri dari 2 orang laki-laki dan 22 perempuan</li> <li>➤ Mengarahkan siswa membentuk kelompok praktik dan menugaskan kelompok 1 untuk berbelanja bahan</li> <li>➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas</li> </ul> | Waktu pembelajaran masih banyak tersisa, sedangkan materi ajar yang ingin disampaikan telah habis | Mengisi waktu kosong tersebut dengan memberi pembelajaran berupa video praktik tentang pembuatan Kaldu ( <i>Stock</i> ) dan Sup ( <i>Soup</i> ) |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

|                 |                            |                     |                                    |
|-----------------|----------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Nama Sekolah    | : SMK Negeri 3 Klaten      | Nama Mahasiswa      | : Suhartini                        |
| Alamat Sekolah  | : JL. Merbabu No 11 Klaten | NIM                 | : 13511247016                      |
| Guru Pembimbing | : Wiwik Triastuti, S.Pd.T  | FAK. / JUR. / PRODI | : Teknik / PTBB / Pend.Teknik Boga |
|                 |                            | Dosen Pembimbing    | : Yuriani, M.Pd                    |

### MINGGU II

| No. | Hari/Tanggal            | Materi Kegiatan  | Hasil  | Hambatan   | Solusi   |
|-----|-------------------------|--|--|--|--|
| 1.  | Senin, 18 Agustus 2014  | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membuat media pembelajaran</li><li>➤ Persiapan materi pembelajaran</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mempersiapkan materi yaitu media pembelajaran berupa Power Point dan hand out untuk siswa yang berisi tentang Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental</li></ul>  | Kondisi badan yang tidak fit, sehingga tidak dapat melakukan konsultasi RPP dengan Guru Pembimbing | Dilakukan konsultasi pada esok hari, yaitu sesaat sebelum pembelajaran dimulai |
| 2.  | Selasa, 19 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Konsultasi RPP</li><li>➤ Mengajar Mata Pelajaran Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental untuk kelas XI JB 2 dengan materi Pengetahuan Dasar Sup (<i>Soup</i>)</li><li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran</li><li>➤ Melakukan KBM dengan menggunakan media pembelajaran dan diikuti oleh 26 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 23 perempuan</li><li>Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi</li></ul> | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini  |  |

|    |                        |  |   |                                       |                                   |
|----|------------------------|--|---|---------------------------------------|-----------------------------------|
|    |                        |  | di dalam kelas  |                                       |                                   |
|    |                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi RPP</li> <li>➤ Membuat media pembelajaran</li> <li>➤ Persiapan materi pembelajaran</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok.</li> <li>➤ Mempersiapkan materi yaitu media pembelajaran berupa Power Point dan hand out untuk siswa yang berisi tentang Pengetahuan Dasar <i>Personal Hygiene</i></li> </ul>                 | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |                                   |
| 3. | Rabu, 20 Agustus 2014  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar Mata Pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja untuk kelas X JB I dengan materi Pengetahuan Dasar <i>Personal Hygiene</i></li> <li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar dengan menggunakan media pembelajaran dan diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 29 perempuan</li> <li>➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas</li> </ul> | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |                                   |
|    |                        | ➤ Mempersiapkan resep dan daftar belanja untuk praktik   | ➤ Menyiapkan resep serta daftar belanja untuk praktik, yaitu tentang <i>White Stock</i> , <i>Roux</i> dan <i>Soup</i> berbahan dasar <i>White Stock</i>   |                                       |                                   |
| 4. | Kamis, 21 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membuat administrasi guru</li> <li>➤ Konsultasi Praktikum</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membuat administrasi guru yang berkaitan dengan pembelajaran</li> <li>➤ Konsultasi kembali guna mengoreksi resep yang akan digunakan untuk praktikum</li> </ul>  | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |                                   |
| 5. | Jumat, 22 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi Praktikum</li> <li>➤ Mempersiapkan daftar belanja dan pembagian tugas kelompok untuk kelancaran proses praktik</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Serah terima dana belanja untuk praktikum</li> <li>➤ Mengarahkan siswa XI JB 3 kelompok 1 untuk berbelanja bahan yang akan digunakan untuk praktik</li> </ul>  | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |                                   |
| 6. | Sabtu, 23 Agustus 2014 | ➤ Praktik Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental  | ➤ Praktik diikuti oleh seluruh siswa dan dengan tertib siswa memulai praktikum  | Kekurangan bahan praktik, dikarenakan | Siswa kelompok 1 berbelanja untuk |



|  |  |   |   |  |                                 |
|--|--|---|---|--|---------------------------------|
|  |  | kelas XI JB 3   |   | adanya ketidak<br>sesuaian dalam daftar<br>belanja | melengkapi bahan<br>yang kurang |
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menyerahkan Lembar <i>Jobdisc</i> dan resep kepada ketua kelas XI JB 2 untuk praktikum minggu depan</li> <li>➤ Membagi siswa dalam kelompok praktik</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengarahkan siswa membentuk kelompok praktik dan menugaskan kelompok 1 untuk berbelanja bahan</li> </ul> |  |                                 |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 3 KLATEN

**FO2**

Untuk Mahasiswa

|                 |                            |                     |                                    |
|-----------------|----------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Nama Sekolah    | : SMK Negeri 3 Klaten      | Nama Mahasiswa      | : Suhartini                        |
| Alamat Sekolah  | : JL. Merbabu No 11 Klaten | NIM                 | : 13511247016                      |
| Guru Pembimbing | : Wiwik Triastuti, S.Pd.T  | FAK. / JUR. / PRODI | : Teknik / PTBB / Pend.Teknik Boga |
|                 |                            | Dosen Pembimbing    | : Yuriani, M.Pd                    |

### MINGGU III

| No. | Hari/Tanggal            | Materi Kegiatan   | Hasil   | Hambatan                              | Solusi |
|-----|-------------------------|---|---|---------------------------------------|--------|
| 1.  | Senin, 25 Agustus 2014  | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Melengkapi administrasi guru yang belum lengkap</li><li>➤ Ijin untuk pembayaran SPP, mengurus Kartu Rencana Study dan registrasi KTM di UNY</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Melengkapi administrasi guru yang berkaitan dengan program semester dan tahunan</li></ul>   | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |        |
| 2.  | Selasa, 26 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Konsultasi RPP</li><li>➤ Membuat media pembelajaran</li><li>➤ Persiapan materi pembelajaran</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok.</li><li>➤ Mempersiapkan materi yaitu media pembelajaran berupa Power Point dan hand out untuk siswa yang berisi tentang Mikroorganisme</li></ul> | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |        |

|    |                        |   |  |  |   |
|----|------------------------|---|--|--|---|
| 3. | Rabu, 27 Agustus 2014  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar Mata Pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja untuk kelas X JB I dengan materi Mikroorganisme</li> <li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar dengan menggunakan media pembelajaran dan diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 29 perempuan</li> <li>➤ Menyampaikan informasi ulangan harian yang akan diadakan minggu depan. Materi berkaitan dengan Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan <i>Personal Hygiene</i></li> <li>➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas</li> </ul> | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini                                      |   |
|    |                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mempersiapkan resep dan daftar belanja untuk praktik</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menyiapkan resep serta daftar belanja untuk praktik, yaitu tentang <i>Brown Stock</i>, <i>Consomme</i> dan <i>Soup</i></li> </ul>   |  |   |
| 4. | Kamis, 28 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membuat administrasi guru</li> <li>➤ Konsultasi Praktikum</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membuat administrasi guru yang berkaitan dengan pembelajaran</li> <li>➤ Konsultasi kembali guna mengoreksi resep yang akan digunakan untuk praktikum</li> </ul>   | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini                                      |   |
| 5. | Jumat, 29 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi Praktikum</li> <li>➤ Mempersiapkan daftar belanja dan pembagian tugas kelompok kelancaran proses praktik</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Serah terima dana belanja untuk praktikum</li> <li>➤ Mengarahkan siswa XI JB 3 kelompok 2 untuk berbelanja bahan yang akan digunakan untuk praktik</li> </ul>   | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini                                      |   |
|    |                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menyerahkan daftar belanja</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengarahkan siswa XI JB 2 kelompok 1 untuk berbelanja bahan yang akan digunakan untuk praktik</li> </ul>  | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini                                      |   |
| 6. | Sabtu, 30 Agustus 2014 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Praktik Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental kelas XI JB 3</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Praktik diikuti oleh seluruh siswa dan dengan tertib siswa memulai praktikum</li> </ul>   | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini                                      |   |
|    |                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi Soal Ulangan Harian mata pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi guna mengoreksi soal ulangan harian yang akan digunakan</li> </ul>   | Penggunaan kata “kecuali” pada soal tidak diperkenankan dalam soal Ulangan | Mengganti kata “kecuali” dengan kata “bukan” atau melainkan |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

|                 |                            |                     |                                    |
|-----------------|----------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Nama Sekolah    | : SMK Negeri 3 Klaten      | Nama Mahasiswa      | : Suhartini                        |
| Alamat Sekolah  | : JL. Merbabu No 11 Klaten | NIM                 | : 13511247016                      |
| Guru Pembimbing | : Wiwik Triastuti, S.Pd.T  | FAK. / JUR. / PRODI | : Teknik / PTBB / Pend.Teknik Boga |
|                 |                            | Dosen Pembimbing    | : Yuriani, M.Pd                    |

### MINGGU IV

| No. | Hari/Tanggal              | Materi Kegiatan  | Hasil   | Hambatan                              | Solusi |
|-----|---------------------------|--|---|---------------------------------------|--------|
| 1.  | Senin, 01 September 2014  | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membuat administrasi guru</li><li>➤ Konsultasi Praktikum</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Membuat administrasi guru yang berkaitan dengan pembelajaran</li><li>➤ Konsultasi kembali guna mengoreksi resep yang akan digunakan untuk praktikum</li></ul> | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |        |
| 2.  | Selasa, 02 September 2014 | ➤ Praktik Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental kelas XI JB 2  | ➤ Praktik diikuti oleh seluruh siswa dan dengan tertib siswa memulai praktikum  | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |        |
|     |                           | ➤ Menyiapkan lembar soal dan jawaban Ulangan Harian mata pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i>                | ➤ Mencetak lembar soal dan jawaban Ulangan Harian Keselamatan Kerja kelas X JB 1  | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |        |

|    |                          |  |   |                                       |  |
|----|--------------------------|--|---|---------------------------------------|--|
| 3. | Rabu, 03 September 2014  | ➤ Ulangan harian mata pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja untuk kelas X JB 1  | ➤ Ulangan harian diikuti oleh seluruh siswa kelas X JB 1 terkait dengan materi Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan <i>Personal Hygiene</i><br>➤ Sistem ulangan harian adalah siswa dibagi menjadi 2 <i>shift</i> untuk memudahkan dalam pelaksanaan dan pengawasan siswa | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
|    |                          | ➤ Koreksi hasil Ulangan Harian mata pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja   | ➤ Mengoreksi hasil Ulangan siswa kelas X JB 1   | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 4. | Kamis, 04 September 2014 | ➤ Membuat administrasi guru<br>➤ Konsultasi RPP  | ➤ Membuat administrasi guru yang berkaitan dengan pembelajaran<br>➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing  | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 5. | Jumat, 05 September 2014 | ➤ Konsultasi RPP<br>➤ Membuat media pembelajaran<br>➤ Persiapan materi   | ➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok.<br>➤ Mempersiapkan materi yaitu media pembelajaran berupa Power Point dan hand out untuk siswa yang berisi tentang Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental   | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 6. | Sabtu, 06 September 2014 | ➤ Mengajar Mata Pelajaran Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental untuk kelas XI JB 3 dengan materi Pengetahuan Dasar Saus ( <i>Sauce</i> )<br>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing | ➤ Melakukan KBM dengan media pembelajaran dan diikuti oleh 24 siswa yang terdiri dari 2 orang laki-laki dan 22 perempuan<br>➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas                                    | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

|                 |                            |                     |                                    |
|-----------------|----------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Nama Sekolah    | : SMK Negeri 3 Klaten      | Nama Mahasiswa      | : Suhartini                        |
| Alamat Sekolah  | : JL. Merbabu No 11 Klaten | NIM                 | : 13511247016                      |
| Guru Pembimbing | : Wiwik Triastuti, S.Pd.T  | FAK. / JUR. / PRODI | : Teknik / PTBB / Pend.Teknik Boga |
|                 |                            | Dosen Pembimbing    | : Yuriani, M.Pd                    |

### MINGGU V

| No. | Hari/Tanggal              | Materi Kegiatan   | Hasil  | Hambatan                              | Solusi |
|-----|---------------------------|---|--|---------------------------------------|--------|
| 1.  | Senin, 08 September 2014  | ➤ Pembuatan Laporan PPL   | ➤ Membuat laporan PPL, melengkapi lampiran administrasi guru   | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |        |
| 2.  | Selasa, 09 September 2014 | ➤ Hari Olahraga Nasional (HAORNAS)  | ➤ Mengikuti kegiatan jalan sehat bersama beserta seluruh siswa dan Guru  | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |        |
|     |                           | ➤ Konsultasi RPP<br>➤ Membuat media pembelajaran<br>➤ Persiapan materi pembelajaran   | ➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok.<br>➤ Mempersiapkan materi yaitu media pembelajaran berupa Power Point dan hand out untuk siswa yang berisi tentang Penanganan Makanan terhadap Mikroorganisme | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |        |
| 3.  | Rabu, 10 September 2014   | ➤ Mengajar Mata Pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja untuk kelas X JB I dengan materi Penanganan Makanan terhadap | ➤ Mengajar dengan menggunakan media pembelajaran dan diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 29 perempuan  | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |        |

|    |                          |  |   |                                       |  |
|----|--------------------------|--|---|---------------------------------------|--|
|    |                          | Mikroorganisme<br>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing  | ➤ Menyampaikan informasi ulangan harian yang akan diadakan minggu depan. Materi berkaitan dengan Penanganan Makanan terhadap Mikroorganisme<br>➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas |                                       |  |
| 4. | Kamis, 11 September 2014 | ➤ Membuat administrasi guru<br>➤ Konsultasi RPP  | ➤ Membuat administrasi guru yang berkaitan dengan pembelajaran<br>➤ Mengkonsultasikan RPP dengan guru pembimbing  | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 5. | Jumat, 12 September 2014 | ➤ Konsultasi RPP<br>➤ Membuat media pembelajaran<br>➤ Persiapan materi   | ➤ Konsultasi kembali guna melengkapi pembelajaran besok.<br>➤ Mempersiapkan materi yaitu media pembelajaran berupa Power Point dan hand out untuk siswa yang berisi tentang Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental                           | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |
| 6. | Sabtu, 13 September 2014 | ➤ Mengajar Mata Pelajaran Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental untuk kelas XI JB 3 dengan materi Saus ( <i>Sauce</i> )<br>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing | ➤ Melakukan KBM dengan media pembelajaran dan diikuti oleh 24 siswa yang terdiri dari 2 orang laki-laki dan 22 perempuan<br>➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas                    | Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini |  |



Universitas Negeri Yogyakarta

---

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL  
SMK NEGERI 3 KLATEN

Klaten, 17 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Yuriani M.Pd  
NIP. 19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing Lapangan

Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

Mahasiswa,

Suhartini  
NIM. 13511247016





Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 3 KLATEN

**FO3**

Untuk Mahasiswa

Nomor Lokasi : 337  
Nama Sekolah : SMK N 3 Klaten  
Alamat Sekolah : JL. Merbabu No 11 Klaten

| No. | Nama Kegiatan   | Hasil Kuantitatif/Kualitatif  | Serapan Dana (Dalam Rupiah) |  |               |                                | Jumlah      |
|-----|---|---|-----------------------------|--|---------------|--------------------------------|-------------|
|     |   |   | Swadaya/<br>Skth/Lembaga    | Mahasiswa                                    | Pemda<br>Kab. | Sponsor/<br>Lembaga<br>lainnya |             |
|     | ➤ Fotocopy Buku Referensi mengajar  | ➤ Fotocopy buku paket mata pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja (K3) serta buku paket Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental (M2K) | -                           | Rp25.000,- x 5 rangkap =<br>Rp125.000,-      | -             | -                              | Rp125.000,- |
|     | ➤ Mengajar Mata Pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja untuk kelas X JB I dengan materi Pengetahuan Dasar Sanitasi dan <i>Hygiene</i> | ➤ Menyediakan fotocopy hand out untuk 32 siswa @ 6 lembar kertas buram  | -                           | Rp80,- x 6 lembar x 32 siswa =<br>Rp15.400,- | -             | -                              | Rp15.400,-  |

|  |  |   |            |   |   |   |            |
|--|--|---|------------|---|---|---|------------|
|  | ➤ Membuat administrasi guru untuk mata pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja  | ➤ Membuat lembar sampul, kalender pendidikan, silabus, absensi, program semester, program penetapan semester, program tahunan | -          | Rp150,- x 18 lembar =<br>Rp2.700,-            | - | - | Rp2.700,-  |
|  | ➤ Mengajar Mata Pelajaran Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental untuk kelas XI JB 3 dengan materi Pengetahuan Dasar Kaldu ( <i>Stock</i> ) dan Sup ( <i>Soup</i> ) | ➤ Menyediakan fotocopy hand out untuk 24 siswa @ 6 lembar kertas buram  | -<br><br>- | Rp80,- x 6 lembar x 24 siswa =<br>Rp11.600,-  | - | - | Rp11.600,- |
|  | ➤ Mengajar Mata Pelajaran Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental untuk kelas XI JB 2 dengan materi Pengetahuan Dasar Sup ( <i>Soup</i> )                            | ➤ Menyediakan fotocopy hand out untuk 26 siswa @ 6 lembar kertas buram  | -          | Rp80,- x 6 lembar x 26 siswa =<br>Rp12.500,-  | - | - | Rp12.500,- |
|  | ➤ Mengajar Mata Pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja untuk kelas X JB I dengan materi Pengetahuan Dasar <i>Personal Hygiene</i>                      | ➤ Menyediakan fotocopy hand out untuk 32 siswa @ 6 lembar kertas buram  | -          | Rp80,- x 6 lembar x 32 siswa =<br>Rp15.400,-  | - | - | Rp15.400,- |
|  | ➤ Praktik Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental kelas XI JB 3 dengan materi <i>White Stock</i>   | ➤ Menyediakan fotocopy resep dan daftar belanja untuk praktikum   | -          | Rp80,- x 4 lembar x 10 rangkap =<br>Rp3.200,- | - | - | Rp3.200,-  |

|  |   |   |   |  |   |   |                           |
|--|---|---|---|--|---|---|---------------------------|
|  | dan <i>Soup</i> berbahan dasar <i>White Stock</i>   |   |   |  |   |   |                           |
|  | ➤ Mengajar Mata Pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja untuk kelas X JB I dengan materi Mikroorganisme  | ➤ Menyediakan fotocopy hand out untuk 32 siswa @ 6 lembar kertas buram                      | - | Rp80,- x 6 lembar x 32 siswa = Rp15.400,-                                | - | - | Rp15.400,-                |
|  | ➤ Praktik Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental kelas XI JB 3 dengan materi <i>Brown Stock</i> dan <i>Soup</i> berbahan dasar <i>Brown Stock</i>  | ➤ Menyediakan fotocopy resep dan daftar belanja untuk praktikum                             | - | Rp80,- x 4 lembar x 10 rangkap = Rp3.200,-                               | - | - | Rp3.200,-                 |
|  | ➤ Praktik Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental kelas XI JB 2 dengan materi <i>White Stock</i> dan <i>Soup</i> berbahan dasar <i>White Stock</i>  | ➤ Menyediakan fotocopy resep dan daftar belanja untuk praktikum                             | - | Rp80,- x 4 lembar x 10 rangkap = Rp3.200,-                               | - | - | Rp3.200,-                 |
|  | ➤ Evaluasi Mata Pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja untuk kelas X JB I dengan 2 materi yaitu <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Makanan serta Penerapannya, dan <i>Personal Hygiene</i> | ➤ Menyediakan lembar soal untuk evaluasi<br><br>➤ Menyediakan lembar jawaban untuk evaluasi | - | Rp80,- x 4 lembar x 32 siswa = Rp10.300,-<br>Rp80,- x 32 siswa = 2.600,- | - | - | Rp10.300,-<br><br>Rp2.600 |
|  | ➤ Uji Kompetensi Mengolah dan Menyajikan Masakan  | ➤ Menyediakan fotocopy resep dan daftar belanja untuk praktikum                             | - | Rp80,- x 4 lembar x 10   | - | - | Rp3.200,-                 |

|   |   |   |  |   |   |                           |
|---|---|---|--|---|---|---------------------------|
| ➤ Uji Kompetensi Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental kelas XI JB 3 dengan materi Kaldu ( <i>Stock</i> ) dan <i>Sup (Soup)</i>   | ➤ Menyediakan fotocopy resep dan daftar belanja untuk praktikum                             | - | Rp80,- x 4 lembar x 10 rangkap = Rp3.200,-                                 | - | - | Rp3.200,-                 |
| ➤ Remidi Mata Pelajaran Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja untuk kelas X JB I dengan 2 materi yaitu <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Makanan serta Penerapannya, dan <i>Personal Hygiene</i> | ➤ Menyediakan lembar soal untuk evaluasi<br><br>➤ Menyediakan lembar jawaban untuk evaluasi | - | Rp80,- x 4 lembar x 32 siswa = Rp10.300,-<br>Rp80,- x 32 siswa = Rp2.600,- | - | - | Rp10.300,-<br><br>Rp2.600 |
| TOTAL   |   | - | Rp236.600,-  | - | - | Rp236.600,-               |

Keterangan : Semua bentuk bantuan dan swadaya dinyatakan/dinilai dalam rupiah menggunakan standar yang berlaku di lokasi setempat

Kepala Sekolah

SMK Negeri 3 Klaten,



Martini, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19640324 199003 1 004

Guru Pembimbing Lapangan,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

Mahasiswa,

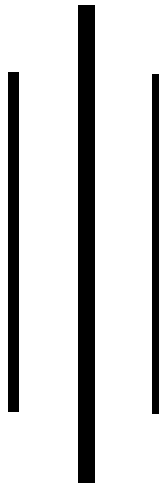


Suhartini  
NIM. 13511247016

# ADMINISTRASI GURU



PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA  
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA  
TAHUN PELAJARAN : 2014 / 2015



Oleh:

Suhartini, A.Md.T

NIM. 13511247016

**DINAS PENDIDIKAN**

**SMK NEGERI 3 KLATEN**

**Jl.Merbabu No.11 Klaten, Telp (0272) 321270**

# ADMINISTRASI GURU

## SMK NEGERI 3 KLATEN

| NO. | JENIS ADMINISTRASI           | KET. |
|-----|------------------------------|------|
| 1.  | KALENDER PENDIDIKAN          |      |
| 2.  | SILABUS                      |      |
| 3.  | JADWAL PEMBELAJARAN          |      |
| 4.  | DAFTAR HADIR                 |      |
| 5.  | PROGRAM SEMESTER             |      |
| 6.  | PROGRAM PERENCANAAN SEMESTER |      |
| 7.  | PROGRAM TAHUNAN              |      |
| 8.  | RPP                          |      |
| 9.  | HAND OUT                     |      |
| 10. | JURNAL PBM                   |      |
| 11. | PROGRAM EVALUASI             |      |
| 12. | KISI-KISI SOAL               |      |
| 13. | SOAL                         |      |
| 14. | LEMBAR JAWABAN               |      |
| 15. | DAFTAR NILAI                 |      |
| 16. | DAFTAR BUKU PEGANGAN         |      |

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2014 / 2015  
SMK NEGERI 3 KLATEN Kelas X dan XI

|  |   |    |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
|--|---|----|----|----|----|----|---|--|---|----|----|----|---|---|---|----|----|----|---|---|---|----|----|----|---|---|----|----|----|----|---|---|----|----|----|----|---|---|----|----|----|----|---|--|---|---|----|----|----|----|---|---|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|--|---|----|----|----|----|---|---|---|----|----|----|--|--|---|---|----|----|----|----|--|---|---|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|---|---|----|----|----|----|---|---|----|----|----|----|--|---|---|----|----|----|----|--|---|---|----|----|----|----|---|---|----|----|----|----|---|---|----|----|----|----|---|---|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|---|---|---|----|----|----|----|--|---|--|---|----|----|----|----|---|--|---|----|----|----|--|---|--|---|----|----|----|--|---|--|---|----|----|----|--|---|---|---|----|----|----|--|---|---|---|----|----|----|--|---|---|---|----|----|----|----|---|---|---|----|----|----|----|---|---|----|----|----|----|---|---|----|----|----|----|---|---|----|----|----|---|---|---|----|----|----|---|---|---|----|----|----|--|---|---|---|----|----|--|
| <b>JULI 2014</b> <table><tr><td>M</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>R</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>K</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>J</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr></table>    | M |    | 6  | 13 | 20 | 27 | S |  | 7 | 14 | 21 | 28 | S | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | R | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | K | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | J | 4 | 11 | 18 | 25 |    | S | 5 | 12 | 19 | 26 |    | <b>AGUSTUS 2014</b> <table><tr><td>M</td><td></td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td><td></td></tr></table> | M  |   | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | S |   | 4  | 11 | 18 | 25 |   | S  |    | 5  | 12 | 19 | 26 |    | R  |    | 6 | 13 | 20 | 27 |    | K  |  | 7 | 14 | 21 | 28 |    | J | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 |  | S  | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 |    | <b>SEPTEMBER 2014</b> <table><tr><td>M</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>R</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr></table> | M |   | 7  | 14 | 21 | 28 | S | 1  | 8  | 15 | 22 | 29 | S | 2  | 9  | 16 | 23 | 30 | R | 3  | 10 | 17 | 24 |   | K | 4  | 11 | 18 | 25 |   | J | 5  | 12 | 19 | 26 |  | S | 6 | 13 | 20 | 27 |    | <b>OKTOBER 2014</b> <table><tr><td>M</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>R</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>K</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>J</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>S</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr></table> | M |   | 5  | 12 | 19 | 26 | S |   | 6  | 13 | 20 | 27 | S |   | 7  | 14 | 21 | 28 | R | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 | K | 2  | 9  | 16 | 23 | 30 | J | 3  | 10 | 17 | 24 | 31  | S | 4 | 11 | 18 | 25 |    | <b>NOVEMBER 2014</b> <table><tr><td>M</td><td></td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td><td></td></tr></table> | M |  | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 | S |  | 3 | 10 | 17 | 24 |  | S |  | 4 | 11 | 18 | 25 |  | R |  | 5 | 12 | 19 | 26 |  | K |   | 6 | 13 | 20 | 27 |  | J |   | 7 | 14 | 21 | 28 |  | S   | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 |    | <b>DESEMBER 2014</b> <table><tr><td>M</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>R</td><td>3</td><td>#</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td>4</td><td>#</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>5</td><td>#</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>6</td><td>#</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr></table> | M |   | 7  | 14 | 21 | 28 | S | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 | S | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 | R | 3 | #  | 17 | 24 |   | K | 4 | #  | 18 | 25 |   | J | 5 | #  | 19 | 26 |  | S | 6 | # | 20 | 27 |  |
| M  |   | 6  | 13 | 20 | 27 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 7  | 14 | 21 | 28 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| R  | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| K  | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| J  | 4 | 11 | 18 | 25 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 5 | 12 | 19 | 26 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| M  |   | 3  | 10 | 17 | 24 | 31 |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 4  | 11 | 18 | 25 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 5  | 12 | 19 | 26 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| R  |   | 6  | 13 | 20 | 27 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| K  |   | 7  | 14 | 21 | 28 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| J  | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| M  |   | 7  | 14 | 21 | 28 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| R  | 3 | 10 | 17 | 24 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| K  | 4 | 11 | 18 | 25 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| J  | 5 | 12 | 19 | 26 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 6 | 13 | 20 | 27 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| M  |   | 5  | 12 | 19 | 26 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 6  | 13 | 20 | 27 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 7  | 14 | 21 | 28 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| R  | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| K  | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| J  | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 4 | 11 | 18 | 25 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| M  |   | 2  | 9  | 16 | 23 | 30 |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 3  | 10 | 17 | 24 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 4  | 11 | 18 | 25 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| R  |   | 5  | 12 | 19 | 26 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| K  |   | 6  | 13 | 20 | 27 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| J  |   | 7  | 14 | 21 | 28 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| M  |   | 7  | 14 | 21 | 28 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| R  | 3 | #  | 17 | 24 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| K  | 4 | #  | 18 | 25 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| J  | 5 | #  | 19 | 26 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 6 | #  | 20 | 27 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| <b>JANUARI 2015</b> <table><tr><td>M</td><td></td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>K</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>J</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>S</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr></table> | M |    | 4  | 11 | 18 | 25 | S |  | 5 | 12 | 19 | 26 | S |   | 6 | 13 | 20 | 27 | R |   | 7 | 14 | 21 | 28 | K | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 | J | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 | S | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | <b>FEBRUARI 2015</b> <table><tr><td>M</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr></table>   | M  | 1 | 8 | 15 | 22 |    | S  | 2 | 9 | 16 | 23 |    | S  | 3 | 10 | 17 | 24 |    | R  | 4  | 11 | 18 | 25 |   | K  | 5  | 12 | 19 | 26 |  | J | 6  | 13 | 20 | 27 |   | S | 7 | 14 | 21 | 28 |  | <b>MARET 2015</b> <table><tr><td>M</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>S</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>R</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr></table> | M | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 | S  | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | S  | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | R  | 4 | 11 | 18 | 25 |    | K  | 5 | 12 | 19 | 26 |    | J | 6 | 13 | 20 | 27 |    | S | 7 | 14 | 21 | 28 |    | <b>APRIL 2015</b> <table><tr><td>M</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>R</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>K</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>J</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>30</td></tr><tr><td>S</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr></table> | M |   | 5  | 12 | 19 | 26 | S  |   | 6 | 13 | 20 | 27 | S  |   | 7 | 14 | 21 | 28 | R  | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | K  | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | J  | 3 | 10 | 17 | 24 | 30 | S  | 4 | 11 | 18 | 25 |    | <b>MEI 2015</b> <table><tr><td>M</td><td></td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td><td></td></tr></table> | M |   | 3  | 10 | 17 | 24 | 31   | S |  | 4 | 11 | 18 | 25 |    | S |  | 5 | 12 | 19 | 26 |  | R |  | 6 | 13 | 20 | 27 |  | K |  | 7 | 14 | 21 | 28 |  | J | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 |  | S | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 |  | <b>JUNI 2015</b> <table><tr><td>M</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>S</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>S</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>R</td><td>3</td><td>#</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr><tr><td>K</td><td>4</td><td>#</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr><tr><td>J</td><td>5</td><td>#</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td>6</td><td>#</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr></table> | M |   | 7  | 14 | 21 | 28 | S   | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | S  | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | R  | 3 | # | 17 | 24 |    | K  | 4 | # | 18 | 25 |    | J | 5 | # | 19 | 26 |    | S | 6 | # | 20 | 27 |    |  |   |   |   |    |    |  |
| M  |   | 4  | 11 | 18 | 25 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 5  | 12 | 19 | 26 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 6  | 13 | 20 | 27 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| R  |   | 7  | 14 | 21 | 28 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| K  | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| J  | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| M  | 1 | 8  | 15 | 22 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 2 | 9  | 16 | 23 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 3 | 10 | 17 | 24 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| R  | 4 | 11 | 18 | 25 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| K  | 5 | 12 | 19 | 26 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| J  | 6 | 13 | 20 | 27 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 7 | 14 | 21 | 28 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| M  | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| R  | 4 | 11 | 18 | 25 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| K  | 5 | 12 | 19 | 26 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| J  | 6 | 13 | 20 | 27 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 7 | 14 | 21 | 28 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| M  |   | 5  | 12 | 19 | 26 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 6  | 13 | 20 | 27 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 7  | 14 | 21 | 28 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| R  | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| K  | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| J  | 3 | 10 | 17 | 24 | 30 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 4 | 11 | 18 | 25 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| M  |   | 3  | 10 | 17 | 24 | 31 |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 4  | 11 | 18 | 25 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 5  | 12 | 19 | 26 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| R  |   | 6  | 13 | 20 | 27 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| K  |   | 7  | 14 | 21 | 28 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| J  | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| M  |   | 7  | 14 | 21 | 28 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| R  | 3 | #  | 17 | 24 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| K  | 4 | #  | 18 | 25 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| J  | 5 | #  | 19 | 26 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 6 | #  | 20 | 27 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| <b>JULI 2015</b> <table><tr><td>M</td><td></td><td>5</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>6</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>7</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td></tr><tr><td>R</td><td>1</td><td>8</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr><tr><td>K</td><td>2</td><td>9</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr><tr><td>J</td><td>3</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr><tr><td>S</td><td>4</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr></table>    | M |    | 5  | 12 | 19 | 26 | S |  | 6 | 13 | 20 | 27 | S |   | 7 | 14 | 21 | 28 | R | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | K | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 | J | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | S | 4 | 11 | 18 | 25 |    | <div><div></div>Libur Semester I : 10 hari ( 22 Desember 2014 s.d 02 Januari 2015)</div> <div><div></div>Libur Semester I : 18 hari ( 22 Juni 2014 s.d 12 Juli 2013 2015)</div> <div><div></div>Libur Hari Besar</div> <div><div></div>Kegiatan Hari Belajar Efektif / Fakultatif</div> <div><div></div>Libur Permulaan Puasa / Puasa dan sekitar Hari Raya</div> <div><div></div>Ujian Sekolah</div> <div><div></div>Ujian Nasional</div> <div><div></div>Ulangan Semester Gasal / Genap</div>   | <div>Hari Efektif Sekolah :</div> <div>Semester 1 : 122 hari</div> <div>Semester 2 : 110 hari</div> <div>Hari Belajar Efektif Fakul : 3 hari</div> <div><div></div>Uji Kompetensi Keahlian</div> <div><div></div>Try Out</div> |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| M  |   | 5  | 12 | 19 | 26 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 6  | 13 | 20 | 27 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  |   | 7  | 14 | 21 | 28 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| R  | 1 | 8  | 15 | 22 | 29 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| K  | 2 | 9  | 16 | 23 | 30 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| J  | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |
| S  | 4 | 11 | 18 | 25 |    |    |   |  |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |  |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |  |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |    |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |  |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |  |   |   |   |    |    |  |

Libur Hari Besar

|                   |                               |                 |                                   |             |                         |
|-------------------|-------------------------------|-----------------|-----------------------------------|-------------|-------------------------|
| 28 - 29 Juli 2014 | : Hari Raya Idul Fitri 1435 H | 01 Januari 2015 | : Tahun Baru Masehi               | 03 Mei 2015 | : Hari Raya Waisak 2569 |
| 17 agustus 2014   | : Proklamasi Kemerdekaan RI   | 03 Januari 2015 | : Maulid Nabi Muhammad SAW        | 14 Mei 2015 | : Kenaikan Isa Al-Masih |
| 05 Oktober 2014   | : Hari Raya Idhul Adha 1435 H | 31 Januari 2015 | : Tahun Baru Imlek 2566           | 15 Mei 2015 | : Isro' Mikroj 1436 H   |
| 25 Oktober 2014   | : Tahun Baru Hijriah 1436 H   | 21 Maret 2015   | : Hari Raya Nyepi Tahun Saka 1937 |             |                         |
| 25 Desember 2014  | : Hari Raya Natal             | 03 April 2015   | : Wafat Isa Al-Masih              |             |                         |

## JADWAL PEMBELAJARAN SMK NEGERI 3 KLATEN

|                        |                                  |                             |                               |
|------------------------|----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Satuan Pendidikan      | : SMK Negeri 3 Klaten            | Mata Pelajaran/Standar Komp | : M2K dan K3                  |
| Bidang Keahlian        | : Seni, Kerajinan dan Pariwisata | Tahun Pelajaran             | : 2014/2015                   |
| Program Studi Keahlian | : Pariwisata                     | Kelas/Semester              | : X JB 1, XI JB 2 dan 3/GASAL |
| Kompetensi Keahlian    | : Jasa Boga                      |                             |                               |

| NO.  | WAKTU         | SENIN | SELASA        | RABU        | KAMIS | JUMAT | SABTU         |
|------|---------------|-------|---------------|-------------|-------|-------|---------------|
| I    | 07.00 – 07.45 |       |               |             |       |       |               |
| II   | 07.45 – 08.30 |       |               |             |       |       |               |
| III  | 08.30 – 09.15 |       | M2K / XI JB 2 | K3 / X JB 1 |       |       | M2K / XI JB 3 |
|      | 0915 – 09.30  |       |               |             |       |       |               |
| IV   | 09.30 – 10.15 |       | M2K / XI JB 2 | K3 / X JB 1 |       |       | M2K / XI JB 3 |
| V    | 10.15 – 11.00 |       | M2K / XI JB 2 |             |       |       | M2K / XI JB 3 |
| VI   | 11.00 – 11.45 |       | M2K / XI JB 2 |             |       |       | M2K / XI JB 3 |
|      | 11.45 – 12.00 |       |               |             |       |       |               |
| VII  | 12.00 – 12.45 |       | M2K / XI JB 2 |             |       |       | M2K / XI JB 3 |
| VIII | 12.45 – 13.30 |       | M2K / XI JB 2 |             |       |       | M2K / XI JB 3 |
| IX   | 13.30 – 14.15 |       |               |             |       |       |               |



# DAFTAR HADIR SISWA SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2014/2015

**KELAS : X Jasa Boga 1**

| No. | NIS  | Nama                              | Pertemuan |       |       |       |       |   |   |   |   |    | Jumlah |   |   |
|-----|------|-----------------------------------|-----------|-------|-------|-------|-------|---|---|---|---|----|--------|---|---|
|     |      |                                   | 1         | 2     | 3     | 4     | 5     | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | S      | I | A |
|     |      |                                   | Tanggal   |       |       |       |       |   |   |   |   |    |        |   |   |
|     |      |                                   | 13/08     | 20/08 | 27/08 | 03/09 | 10/09 |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 1   | 8374 | Al Titho Adriyanto Maldini        | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 2   | 8375 | Alma Azzahroh                     | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 3   | 8376 | Aloysia Putri Novitasari          | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 4   | 8377 | Anna Sri Widayanti                | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 5   | 8378 | Barbara Trifena                   | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 6   | 8379 | Barbara Trifosa                   | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 7   | 8380 | Christina Yuliana Puji Hastuti    | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 8   | 8381 | Diana Pungki                      | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 9   | 8382 | Fadilla Paramitha Saraswati       | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 10  | 8383 | Gerin Sukmawati Firdaus           | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 11  | 8384 | Indriyaningsih                    | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 12  | 8385 | Katarina Novia Widyaningsih       | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 13  | 8386 | Laura Frahmahapsari               | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 14  | 8387 | Mega Sela Firsia Kumala           | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 15  | 8388 | Meri Nofianti                     | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 16  | 8389 | Muhammad Toha Pratama             | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 17  | 8390 | Nabilla Fran Issa Rosni Widyawati | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 18  | 8391 | Nurul Dwi Fajarwati               | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 19  | 8392 | Puput Novia Marcelli              | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 20  | 8393 | Ratih Dyah Astuti                 | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 21  | 8394 | Rika Maryana                      | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 22  | 8395 | Rizky Andriela Sari               | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 23  | 8396 | Rizky Nur Janah                   | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 24  | 8397 | Rohayatul Janah                   | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 25  | 8398 | Suci Rochani                      | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 26  | 8399 | Swastika Gilang Kurnianingtyas    | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 27  | 8400 | Tia Nurhayati                     | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 28  | 8401 | Tri Setiyo Budi                   | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 29  | 8402 | V. Fina Sunar Wahyuningtyas       | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 30  | 8403 | Wahyuti                           | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 31  | 8404 | Yeni Setyawati                    | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 32  | 8405 | Yuli Hastuti                      | •         | •     | •     | •     | •     |   |   |   |   |    |        |   |   |

Klaten, 17 September 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa PPL,






# DAFTAR HADIR SISWA

## SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2014/2015

**KELAS : XI Jasa Boga 2**

| REKAS : Khusa Doga 2 |      |                          |           |       |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
|----------------------|------|--------------------------|-----------|-------|---|---|---|---|---|---|---|----|--------|---|---|
| No.                  | NIS  | Nama                     | Pertemuan |       |   |   |   |   |   |   |   |    | Jumlah |   |   |
|                      |      |                          | 1         | 2     | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | S      | I | A |
|                      |      |                          | Tanggal   |       |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
|                      |      |                          | 14/08     | 07/09 |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 1                    | 7807 | Ita Famalasari           | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 2                    | 8127 | Aulia Lathifah Ainul     | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 3                    | 8128 | Anis Nurmuslimah         | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 4                    | 8129 | Anissa Nandya Sastika    | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 5                    | 8130 | Annisa Rahmadhani Yanuar | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 6                    | 8131 | Code Inzafi              | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 7                    | 8132 | Cyntia Intanaomi         | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 8                    | 8133 | Elva Hertika             | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 9                    | 8134 | Febriyana Safitri        | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 10                   | 8135 | Felina Tuti Irawati      | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 11                   | 8136 | Haikal Atharika Zumar    | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 12                   | 8137 | Hanifah Ari Sesanti      | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 13                   | 8138 | Ica Anindita Wulandari   | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 14                   | 8139 | Isna Ulya Fitriana       | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 15                   | 8140 | Khansa Amirah Rasyidah   | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 16                   | 8141 | Lilik Rahmawatik         | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 17                   | 8142 | Muhammad Khoirul         | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 18                   | 8143 | Neneng Rifdaniyanti      | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 19                   | 8144 | Novia Ayu Permata Sari   | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 20                   | 8145 | Putri Perwita Sari       | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 21                   | 8146 | Qolbi Azizah             | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 22                   | 8147 | Renah Pramesti           | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 23                   | 8148 | Septiyani Wulandari      | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 24                   | 8149 | Tria Lestia Rini         | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 25                   | 8150 | Waras Dwi hoga           | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 26                   | 8151 | Yanuar Puspitasari       | •         | •     |   |   |   |   |   |   |   |    |        |   |   |

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, 17 September 2014  
Mahasiswa PPL,



Suhartini  
NIM.13511247016

# DAFTAR HADIR SISWA SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2014/2015

**KELAS : XI Jasa Boga 3**

| No. | NIS  | Nama                        | Pertemuan |       |       |       |       |   |   |   |   |    | Jumlah |   |   |
|-----|------|-----------------------------|-----------|-------|-------|-------|-------|---|---|---|---|----|--------|---|---|
|     |      |                             | 1         | 2     | 3     | 4     | 5     | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | S      | I | A |
|     |      |                             | Tanggal   |       |       |       |       |   |   |   |   |    |        |   |   |
|     |      |                             | 16/08     | 23/08 | 30/08 | 06/09 | 13/09 |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 1   | 8152 | Akhlis Afifah Az-Zahra      | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 2   | 8155 | Anisa Kusuma Dewi           | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 3   | 8156 | Arista Dwi Yulianti         | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 4   | 8157 | Desiazizzia Nindi Ramadhani | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 5   | 8158 | Dita Kristiana              | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 6   | 8159 | Elia Prahesti Widyaningsih  | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 7   | 8160 | Erna Marindah Sari          | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 8   | 8161 | Erwinda Putri Anandira      | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 9   | 8162 | Fajar Tri Rahmawati         | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 10  | 8163 | Fernando Rizky Purnama Aji  | .         | .     | .     | .     | A     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 11  | 8164 | Handayani                   | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 12  | 8165 | Isti Rohaniyatun            | .         | .     | .     | .     | A     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 13  | 8166 | Iva Murni Agustin           | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 14  | 8167 | Jaen Anggirista             | .         | .     | .     | .     | A     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 15  | 8168 | Kartika Ayuningtiyas        | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 16  | 8169 | Lusi Laksita                | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 17  | 8170 | Luthfi Abdurrahman          | .         | .     | .     | .     | A     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 18  | 8172 | Miftakhul Khasanah          | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 19  | 8173 | Novita Hendriyani           | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 20  | 8174 | Nuari Siti Romadloni        | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 21  | 8175 | Ria Nur Pratami             | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 22  | 8176 | Tutik Setyaningrum          | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 23  | 8177 | Yunita Fitriani             | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |
| 24  | 8178 | Zaghiyatus Sholikhah        | .         | .     | .     | .     | .     |   |   |   |   |    |        |   |   |

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, 17 September 2014  
Mahasiswa PPL,



Suhartini  
NIM.13511247016

**ADMINISTRASI  
SANITASI, HYGIENE DAN  
KESELAMATAN KERJA**



*SILABUS*

*PROGRAM SEMESTER*

*PROGRAM PERENCANAAN SEMESTER*

*PROGRAM TAHUNAN*

Oleh:

Suhartini, A.Md.T

NIM. 13511247016

**DINAS PENDIDIKAN**

**SMK NEGERI 3 KLATEN**

**Jl.Merbabu No.11 Klaten, Telp (0272) 321270**



## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK  
 Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja  
 Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

### kompetensi Inti:

- 1.1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- 1.2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- 1.3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- 1.4 : Mengolah, menyaji, dan malar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

| Kompetensi Dasar   | Indikator | Materi Pokok | Pembelajaran   | Penilaian  | Alokasi Waktu | Sumber Belajar  |
|--|-----------|--------------|--|--|---------------|---|
| 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.   |           |              | <b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan</li> </ul>  | <b>Observasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</li> </ul>   | 2 minggu      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi / buku ajar / artikel</li> <li>Lembar kerja</li> </ul> |
| 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, hygiene dan keselamatan kerja<br>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) |           |              | <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, ruang lingkup, persyaratan hygiene dan sanitasi makanan; serta hubungan antara aspek hygiene dan sanitasi makanan dengan masalah keracunan makanan.</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang hygiene dan</li> </ul> | <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li>Hasil penilaian penerapan hygiene dan sanitasi makanan</li> </ul> <b>Tes</b> |               |   |

| Kompetensi Dasar   | Indikator   | Materi Pokok   | Penbelajaran   | Penilaian   | Alokasi Waktu | Sumber Belajar   |
|--|---|--|--|---|---------------|--|
| dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan   |   |  | sanitasi makanan   | Tes tertulis  |               |  |
| 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja   |   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan penilaian penerapan hygiene dan sanitasi saat praktik atau menggunakan film/lembar kasus</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan analisis</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis</li> </ul> | <p><b>Jurnal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</li> </ul> |               |  |
| 3.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mendeskripsikan Hygiene dan sanitasi makanan dengan benar</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hygiene dan sanitasi makanan</li> <li>Menilai Penerapan Hygiene dan sanitasi makanan</li> </ul> |  |   |               |  |
| 4.1. Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan penilaian penerapan Hygiene dan sanitasi makanan dengan benar</li> <li>Melakukan penilaian penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan</li> </ul> |  |  |   |               |  |
| 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. |   |  | <p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan mikroorganisme terkait dengan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, jenis, struktur</li> </ul>   | <p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> | 6minggu       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi /ajar /artikel</li> <li>Lembar kerja</li> </ul> |
| 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu  |   |  |  |   |               |  |



| Kompetensi Dasar  | Indikator   | Materi Pokok   | Pembelajaran   | Penilaian  | Alokasi Waktu | Sumber Belajar  |
|---|---|--|--|--|---------------|---|
| <p>dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> |   |  | <p>;perkembangbiakan, serta hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang mikroorganisme terkait dengan makanan</li> <li>Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan (sterilisasi, sanitasi dll) dan mencatat kejadian yang dapat dijadikan sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan makanan</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan analisis</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</li> </ul> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan penanganan makanan</li> </ul> |               |   |
| 3.2. Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme dengan benar</li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mikroorganisme</li> <li>Penanganan makanan</li> </ul> |  |  |               |   |
| 4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan dengan benar</li> </ul> |  |  |  |               |   |
| 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia   |   |  | <p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang</li> </ul>   | <p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat</li> </ul>  | 4minggu       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi / literatur</li> </ul> |

| Kompetensi Dasar   | Indikator   | Materi Pokok   | Pembelajaran   | Penilaian  | Alokasi Waktu | Sumber Belajar  |
|--|---|--|--|--|---------------|---|
| <p>ta lingkungan kerja sebagai dakan pengamalan menurut ama yang dianutnya.</p> <p>iliki motivasi internal dan unjukkan rasa ingin tahu am menemukan dan nahami berbagai aspek ait dengan pemahaman itasi, <i>hygiene</i> dan elamatan kerja</p> <p>nunjukkan perilaku: amaliah ur, disiplin, tanggung jawab, uli, santun, ramah kungan, gotong royong) am aktivitas sehari-hari agai wujud implementasi p dalam melakukan erjaan</p> <p>nunjukkan perilaku cinta ai dan toleransi dalam mbangun kerjasama dan agungjawab dalam lementasi kesehatan dan elamatan kerja</p> |   |  | <p>berkaitan dengan Resiko hygiene makanan</p> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, ciri-ciri, penyebab kerusakan, cara pencegahan resiko hygiene serta hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang resiko hygiene makanan</li> <li>• Menganalisis resiko hygiene makanan berdasarkan lembar tugas</li> <li>• Menilai kerusakan makanan berdasarkan lembar kasus</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> </ul> | <p>berdiskusi, praktik dan presentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</li> </ul> |               | <p>ajar /artikel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lembar kasus</li> <li>• Lembar tugas</li> </ul> |
| <p>nganalisis resiko hygiene racunan dan kerusakan anan) di tempat kerja</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi dengan tepat dan mengambil tindakan segera resiko hygiene guna meminimalkan atau menghilangkan resiko tersebut</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resiko hygiene makanan (keracunan dan kerusakan makanan)</li> </ul> |  |  |               |   |



| Kompetensi Dasar  | Indikator   | Materi Pokok | Pembelajaran   | Penilaian  | Alokasi Waktu | Sumber Belajar  |
|---|---|--------------|--|--|---------------|---|
| 3. Menilai kerusakan makanan  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan penilaian terhadap kerusakan makanan dengan benar</li> </ul> |              |  |  |               |   |
| <p>1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>3. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> |   |              | <p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang Mikroorganisme penyebab Keracunan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, struktur dan pertumbuhan, cara menginfeksi (masa inkubasi), jenis toksin, cara pencegahan keracunan makanan, serta hubungan antara keracunan makanan dengan mikroorganisme penyebab keracunan makanan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang Mikroorganisme penyebab Keracunan makanan</li> <li>Kerja kelompok untuk menentukan mikroorganisme penyebab keracunan makanan berdasarkan kasus yang diberikan guru</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> | <p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p> | 2 minggu      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi / buku ajar / artikel</li> <li>Lembar kasus</li> </ul> |

| Kompetensi Dasar   | Indikator  | Materi Pokok  | Pembelajaran   | Penilaian  | Alokasi Waktu | Sumber Belajar  |
|--|--|---|--|--|---------------|---|
| 4. Memahami mikroorganisme penyebab keracunan makanan  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan macam-macam mikroorganisme penyebab keracunan makanan</li> <li>Mendiskusikan mikroorganisme penyebab keracunan makanan dengan benar</li> <li>Mencontohkan mikroorganisme penyebab keracunan makanan dengan benar</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mikroorganisme penyebab Keracunan Makanan</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> </ul>    |  |               |   |
| 4. Menyimpulkan faktor penyebab keracunan makanan  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menanggulangi factor penyebab keracunan makanan</li> </ul>  |   |  |  |               |   |
| 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. |  |   | <b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang bahan pembersih dan bahan saniter</li> </ul> | <b>Observasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan</li> </ul> | 3 minggu      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi / buku ajar / artikel</li> <li>Lembar kasus</li> </ul> |



| Kompetensi Dasar  | Indikator  | Materi Pokok  | Pembelajaran   | Penilaian   | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--|---|--|---|---------------|----------------|
| <p>1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> |  |   | <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, cara kerja, daya kerja, perbedaan noda dan kotoran, cara menyiapkan bahan pembersih dan bahan sanitermakanan, serta apakah ada saling pengaruh antara bahan pembersih dan bahan saniter dan apakah ada pengaruh jenis noda dan kotoran dengan penggunaan bahan pembersih dan saniter</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang bahan pembersih dan bahan saniter</li> <li>Kerja kelompok untuk merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter berdasarkan kasus yang diberikan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> </ul> | <p>presentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p> |               |                |
| <p>5. Memahami bahan pembersih dan bahan saniter</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan macam-macam bahan pembersih dan saniter</li> <li>Membedakan macam-macam bahan pembersih</li> <li>Mendiskusikan macam-macam bahan pembersih dan saniter</li> <li>Mencontohkan macam-macam bahan pembersih dan saniter</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan pembersih dan bahan saniter</li> </ul> |  |   |               |                |

| Kompetensi Dasar   | Indikator  | Materi Pokok | Pembelajaran   | Penilaian  | Alokasi Waktu | Sumber Belajar   |
|--|--|--------------|--|--|---------------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi bahan pembersih dan saniter dengan benar</li> </ul>  |              |  |  |               |  |
| 4.5. Merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Memilih kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter dengan tepat</li> <li>Mengidentifikasi kebutuhan bahan pembersih dan saniter</li> </ul> |              |  |  |               |  |
| 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. |  |              | <b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang pembersihan dan sanitasi ruang dan peralatan</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam cara membersihkan dan sanitasi, fungsi, jadwal pembersihan dan sanitasi, cara pemilihan, prosedur pembersih dan bahan alat dan ruang, , serta apakah ada perbedaan efektifitas diantara bahan pembersih dan saniter</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang</li> </ul> | <b>Observasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi</li> </ul> <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <b>Tes</b><br>Tes tertulis | 6 minggu      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi /ajar /artikel</li> <li>Lembar kerja</li> </ul> |
| 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja        |  |              |  |  |               |  |
| 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi               |  |              |  | <b>Jurnal</b><br>Catatan perkembangan  |               |  |



| Kompetensi Dasar   | Indikator   | Materi Pokok   | Pembelajaran   | Penilaian   | Alokasi Waktu | Sumber Belajar   |
|--|---|--|--|---|---------------|--|
| <p>sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p>   |   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang kerja serta mencatat kejadian yang dapat digunakan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik</li> </ul>               | <p>pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p> <p><b>Tes kinerja/unjuk kerja</b></p> <p>Melakukan pembersihan dan sanitasi ruang dan alat</p>   |               |  |
| <p>3.6. Memahami cara membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang</p> <p>4.2. Membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang kerja</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>membersihkan area kerja dengan prosedur yang benar</li> <li>Membersihkan dan mensanitasi peralatan sesuai dengan prosedur</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pembersihan dan sanitasi ruang dan peralatan</li> </ul> |  |   |               |  |
| <p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah)</p> |   |  | <p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang Keselamatan kerja dan kejadian kecelakaan kerja</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam, fungsi, penyebab, cara pencegahan, cara penanganan kebakaran serta apakah penggunaan alat pelindung kerja dapat mengurangi terjadinya kecelakaan kerja</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan</li> </ul> | <p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> | 6 minggu      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi /ajar /artikel</li> </ul> |

| Kompetensi Dasar  | Indikator   | Materi Pokok  | Pembelajaran  | Penilaian   | Alokasi Waktu | Sumber  |
|---|---|---|---|---|---------------|---|
| lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan<br>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja |   |   | pertanyaan tentang keselamatan kerja<br><br>• Melakukan identifikasi resiko bahaya di area kerja<br><b>Mengasosiasi :</b><br>• Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok<br>• Menyimpulkan hasil analisis data<br><b>Mengkomunikasikan :</b><br>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil identifikasi<br>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil identifikasi | <b>Jurnal</b><br>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung |               |   |
| 3.7. Menjelaskan keselamatan kerja meliputi keselamatan dan kecelakaan kerja; api dan kebakaran; dan alat pelindung kerja   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan pengertian keselamatan kerja dan kecelakaan kerja</li> <li>• Menyebutkan macam-macam kecelakaan kerja; api dan alat pelindung kerja</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keselamatan kerja (keselamatan dan kecelakaan kerja; api dan kebakaran; dan alat pelindung kerja)</li> </ul> |   |   |               |   |
| 4.7. Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mengurangi resiko bahaya (kecelakaan kerja).  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi resiko bahaya untuk mengurangi resiko bahaya (kecelakaan kerja)</li> </ul>  |   |   |   |               |   |
| 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.  |   |   | <b>Mengamati :</b><br>• Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang kesehatan kerja dan penyakit akibat kerja<br><b>Menanya :</b><br>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, penyakit akibat kerja, cara pencegahan,   | <b>Observasi</b><br>• Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi<br><b>Portofolio</b>   | 4 minggu      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/G</li> <li>• Referensi ajar /arti</li> </ul> |
| 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan   |   |   |   |   |               |   |



| Kompetensi Dasar  | Indikator   | Materi Pokok  | Pembelajaran   | Penilaian  | Alokasi Waktu | Sum |
|---|---|---|--|--|---------------|-----|
| <p>memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> |   |   | <p>serta apakah cara kerja dan lingkungan kerja akan mempengaruhi kesehatan seseorang</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang kesehatan kerja</li> <li>•</li> <li>Melakukan penilaian area kerja berdasarkan persyaratan ruang dan alat kerja</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok penilaian ruang kerja</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian area kerja</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil penilaian area kerja</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b><br/>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b><br/>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p> |               |     |
| 3.8. Mendeskripsikan kesehatan kerja meliputi persyaratan ruang dan alat kerja dan penyakit akibat kerja  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan pengertian kesehatan, kesehatan rohani, kesehatan social, dan kesehatan kerja dengan benar</li> <li>Menjelaskan syarat-syarat ruang dan alat kerja dan penyakit akibat kerja dengan benar</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Kesehatan kerja</b> (persyaratan ruang dan alat kerja dan penyakit akibat kerja)</li> <li>Penilaian kesehatan area kerja</li> </ul> |  |  |               |     |
| 4.8. Menilai kesehatan area kerja   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempertahankan kesehatan area kerja</li> </ul>   |   |  |  |               |     |

**PROGRAM SEMESTER**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

**Satuan Pendidikan** : SMK Negeri 3 Klaten  
**Bidang Studi Keahlian** : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
**Program Studi Keahlian** : Tata Boga  
**Kompetensi Keahlian** : Jasa Boga  
**Mata Pelajaran** : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja  
**Standar Kompetensi** : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja  
**Kelas** : X JB 1  
**Semester** : 1 (satu) Gasal Tahun : 2014/2015

| No            | Nama Bulan | Banyak Minggu<br>dlm Semester | Banyak Minggu<br>yg tdk Efektif | Banyak Minggu<br>yang Efektif |
|---------------|------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 1.            | Juli       | 5                             | 5                               | -                             |
| 2.            | Agustus    | 4                             | -                               | 4                             |
| 3.            | September  | 4                             | -                               | 4                             |
| 4.            | Oktober    | 5                             | -                               | 5                             |
| 5.            | November   | 4                             | -                               | 4                             |
| 6.            | Desember   | 5                             | 3                               | 2                             |
| <b>Jumlah</b> |            | <b>27</b>                     | <b>8</b>                        | <b>19</b>                     |

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

19 Minggu x 2 Jam Pembelajaran = 38 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk :

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| - Pembelajaran Teori          | : 24 Jam  |
| - Pembelajaran Praktik        | : 4 Jam   |
| - Uji Kompetensi              | : 8 Jam   |
| - Ujian Tengah Semester (UTS) | : 2 Jam   |
|                               | <hr style="width: 100px; margin-left: 0;"/> (+) |
| <b>Jumlah</b>                 | <b>: 38 Jam</b>                                 |

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, 17 September 2014

Mahasiswa PPL,



Suhartini  
NIM.13511247016



Mengetahui  
Kepala Sekolah





**PROGRAM SEMESTER**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
 Program Studi Keahlian : Tata Boga  
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja  
 Standar Kompetensi : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja  
 Kelas : X JB 1  
 Semester : 2 (dua) Genap Tahun : 2014/2015

| No | Nama Bulan | Banyak Minggu<br>dlm Semester | Banyak Minggu<br>yg tdk Efektif | Banyak Minggu<br>yang Efektif |
|----|------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. | Januari    | 4                             | -                               | 4                             |
| 2. | Februari   | 4                             | -                               | 4                             |
| 3. | Maret      | 4                             | -                               | 4                             |
| 4. | April      | 5                             | 1                               | 4                             |
| 5. | Mei        | 4                             | -                               | 4                             |
| 6. | Juni       | 4                             | 4                               | -                             |
|    | Jumlah     | 25                            | 5                               | 20                            |

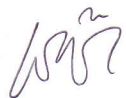
Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

20 Minggu x 2 Jam Pembelajaran = 40 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 26 Jam  
 - Pembelajaran Praktik : 4 Jam  
 - Uji Kompetensi : 8 Jam  
 - Ujian Tengah Semester (UTS) : 2 Jam  
 \_\_\_\_\_ (+)  
 Jumlah : 40 Jam  
 \_\_\_\_\_

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
 NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, 17 September 2014

Mahasiswa PPL,



Suhartini  
 NIM.13511247016



Mengetahui  
 Kepala Sekolah



## PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

|                             |   |   |
|-----------------------------|---|---|
| Satuan Pendidikan           | : | SMK Negeri 3 Klaten                     |
| Bidang Keahlian             | : | Seni, Kerajinan dan Pariwisata          |
| Program Studi Keahlian      | : | Pariwisata                              |
| Kompetensi Keahlian         | : | Jasa Boga                               |
| Mata Pelajaran/Standar Komp | : | Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja |
| Kelas/Semester              | : | X/GASAL                                 |
| Tahun Pelajaran             | : | 2014/2015                               |
| Waktu                       | : | 19 x Pertemuan (2 x @ 45 menit)         |

| KODE | Kompetensi Dasar   | ALOKASI WAKTU | TEMPAT |       | WAKTU PELAKSANAAN MINGGU KE : ..... |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|------|--|---------------|--------|-------|-------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|
|      |  |               | S      | DU/DI | 1                                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |  |
| 1    | 3.1 Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan   | 2x2 jam       |        |       |                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|      | 4.1 Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan |               |        |       |                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|      | Ujian Evaluasi   |               |        |       |                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
| 2    | 3.2 Mendeskripsikan jenis-jenis struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme                     | 6x2 jam       |        |       |                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|      | 4.2 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan   |               |        |       |                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|      | Ujian Evaluasi   |               |        |       |                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|      | Uji Kompetensi   | 2x2 jam       |        |       |                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|      | Ujian Tengah Semester (UTS)  | 1x2 jam       |        |       |                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
| 3    | 3.3 Menganalisis resiko hygiene (keracunan dan kerusakan makanan) di tempat kerja                | 4x2 jam       |        |       |                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|      | 4.3 Menilai kerusakan makanan  |               |        |       |                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|      | Ujian Evaluasi   |               |        |       |                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |

[illegible]

Klaten, 10 Agustus 2014

Guru Pembimbing,

1857<sup>2</sup>

Wiwik Triastuti, S.Pd.T

NIP.19790331 200501 2 012

Mahasiswa PPL,

Signature

Suhartini

NIM.13511247016

## PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

**Satuan Pendidikan** : SMK Negeri 3 Klaten  
**Bidang Keahlian** : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
**Program Studi Keahlian** : Pariwisata  
**Kompetensi Keahlian** : Jasa Boga  
**Mata Pelajaran/Standar Komp** : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja  
**Kelas/Semester** : X/GENAP  
**Tahun Pelajaran** : 2014/2015  
**Waktu** : 20 x Pertemuan (2 x @ 45 menit)

[illegible]

[illegible]

Klaten, 10 Agustus 2014

Guru Pembimbing,

1857<sup>2</sup>

Wiwik Triastuti, S.Pd.T

NIP.19790331 200501 2 012

Mahasiswa PPL,

8/07/20

Suhartini

NIM.13511247016

**PROGRAM TAHUNAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

**KELAS : X Jasa Boga 1**

| NO.            | KEGIATAN                           | ALOKASI<br>WAKTU<br>(JAM) | BULAN |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |
|----------------|------------------------------------|---------------------------|-------|---|---|---|---|------|---|---|---|------|---|---|---|-----|---|---|---|---|-----|---|---|---|-----|---|---|---|---|
|                |                                    |                           | JULI  |   |   |   |   | AGUS |   |   |   | SEPT |   |   |   | OKT |   |   |   |   | NOV |   |   |   | DES |   |   |   |   |
|                |                                    |                           | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 | 1    | 2 | 3 | 4 | 1    | 2 | 3 | 4 | 1   | 2 | 3 | 4 | 5 | 1   | 2 | 3 | 4 | 1   | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Semester Gasal |                                    |                           |       |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |
| 1.             | Hygeine dan Sanitasi Makanan serta | 2                         |       |   |   |   |   | 2    |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |
|                | Personal Hygiene                   |                           |       |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |
|                | • Ujian Evaluasi                   | 2                         |       |   |   |   |   |      | 2 |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |
| 2.             | Mikroorganisme                     | 10                        |       |   |   |   |   |      |   | 2 | 2 | 2    | 2 | 2 |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |
|                | • Ujian Evaluasi                   | 2                         |       |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   | 2 |     |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |
|                | • Ujian Kompetensi                 | 4                         |       |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   | 2   | 2 |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |
|                | • Ujian Tengah Semester (UTS)      | 2                         |       |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |     |   | 2 |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |
| 3.             | Resiko Hygiene (Keracunan dan      | 6                         |       |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   | 2 | 2 | 2   |   |   |   |     |   |   |   |   |
|                | Kerusakan Makanan)                 |                           |       |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |
|                | • Ujian Evaluasi                   | 2                         |       |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |   | 2   |   |   |   |     |   |   |   |   |
| 4.             | Mikroorganisme Penyebab Keracunan  | 2                         |       |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |   |     | 2 |   |   |     |   |   |   |   |
|                | Makanan                            |                           |       |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |
|                | • Ujian Evaluasi                   | 2                         |       |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   | 2 |     |   |   |   |   |
|                | • Ujian Kompetensi                 | 4                         |       |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   | 2   |   | 2 |   |   |
| Jumlah         |                                    | 38                        |       |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |

|  |  |         |       |
|--|--|---------|-------|
|  |  | ALOKASI | BULAN |
|--|--|---------|-------|



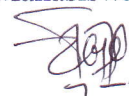


**PROGRAM TAHUNAN/ SEMESTER**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014 - 2015**

**Standar Kompetensi** : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja  
**Kelas/ Semester** : X JB 1 / 1 (Gasal)  
**Paket Keahlian** : Jasa Boga  
**Tahun Pelajaran** : 2014 - 2015

| No. | Kegiatan   | Alokasi Waktu | Waktu Pelaksanaan   |
|-----|--|---------------|---|
| 1.  | <b>Pembelajaran Semester Gasal</b>   |               |   |
|     | 3.1 Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan<br>4.1 Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan | 4 jam         | 13 & 20 Agustus 2014  |
|     | 3.2 Mendeskripsikan jenis-jenis struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme<br>4.2 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan                     | 12 jam        | 27 Agustus 2014,<br>3, 10, 17, 24 September 2014<br>01 Oktober 2014 |
|     | 3.3 Menganalisis resiko hygiene (keracunan dan kerusakan makanan) di tempat kerja<br>4.3 Menilai kerusakan makanan   | 8 jam         | 22 & 29 Oktober 2014,<br>05 & 12 November 2014                      |
|     | 3.4 Memahami mikroorganisme penyebab keracunan makanan<br>4.4 Menyimpulkan faktor penyebab keracunan makanan   | 2 jam         | 19 November 2014  |
| 2.  | UTS  | 1 hari        | 15 Oktober 2014   |
| 3.  | Ulangan akhir semester gasal   | 6 hari        | 8 – 13 Desember 2014  |
| 4.  | Pembagian raport semester gasal  | 1 hari        | 20 Desember 2014  |
| 5.  | Libur semester gasal   | 12 hari       | 22 Desember 2014 –<br>3 Januari 2015                                |

Klaten, Juli 2014  
Mahasiswa PPL



Suhartini

NIM. 13511247016



**PROGRAM TAHUNAN/ SEMESTER**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014 - 2015**

**Standar Kompetensi** : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja  
**Kelas/ Semester** : X JB 1 / 2 (Genap)  
**Paket Keahlian** : Jasa Boga  
**Tahun Pelajaran** : 2014 - 2015

| No. | Kegiatan   | Alokasi Waktu | Waktu Pelaksanaan                         |
|-----|--|---------------|---|
| 6.  | <b>Pembelajaran Semester Genap</b>   |               |   |
|     | 3.1 Memahami bahan pembersih dan bahan saniter   | 6 jam         | 07, 14 & 21 Januari 2015                  |
|     | 4.1 Merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter   |               |   |
|     | 3.2 Memahami cara membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang   | 8 jam         | 28 Januari & 04, 11 & 18 Februari 2015    |
|     | 4.2 Membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang kerja   |               |   |
|     | 3.3 Menjelaskan keselamatan kerja meliputi keselamatan dan kecelakaan kerja, api dan kebakaran, dan alat pelindung kerja | 10 jam        | 01, 08, 15 & 29 April 2015<br>06 Mei 2015 |
|     | 4.3 Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mengurangi resiko bahaya (kecelakaan kerja)                               |               |   |
|     | 3.4 Mendeskripsikan kesehatan kerja meliputi persyaratan ruang   | 2 jam         | 20 & 27 Mei 2015                          |
|     | 4.4 Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mengurangi resiko bahaya (kecelakaan kerja)                               |               |   |
| 7.  | UTS  | 1 hari        | 25 Maret 2015                             |
| 8.  | Ulangan akhir semester genap   | 6 hari        | 1 – 6 Juni 2015                           |
| 9.  | Pembagian raport semester genap  | 1 hari        | 20 Juni 2015                              |
| 10. | Libur semester genap   | 18 hari       | 22 Juni – 11 Juli 2015                    |

Klaten, Juli 2014  
Mahasiswa PPL



Suhartini

NIM. 13511247016

# RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)



PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA  
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA  
STANDAR KOMPETENSI : SANITASI, HYGIENE DAN  
KESELAMATAN KERJA  
TAHUN PELAJARAN : 2014 / 2015



Oleh:

Suhartini, A.Md.T

NIM. 13511247016

**DINAS PENDIDIKAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN**

**Jl.Merbabu No.11 Klaten, Telp (0272) 321270**

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Satuan Pendidikan</b>       | : SMK   |
| <b>Nama Sekolah</b>            | : SMK N 3 KLATEN                                  |
| <b>Mata Pelajaran</b>          | : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja         |
| <b>Kelas/Semester</b>          | : X / Gasal                                       |
| <b>Materi Pokok/Tema/Topik</b> | : Hygiene dan sanitasi makanan serta penerapannya |
| <b>Alokasi Waktu</b>           | : 2 x pertemuan @ 2 x 45 menit                    |
| <b>Jumlah Pertemuan</b>        | : 2 x pertemuan                                   |
| <b>Pertemuan Ke</b>            | : 1, 2  |

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

### **B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
- 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan

- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja
- 3.1 Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan
  - 3.1.1 Mendeskripsikan hygiene dan sanitasi makanan dengan benar
- 4.1 Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan
  - 4.1.1 Melakukan penilaian penerapan hygiene dan sanitasi makanan dengan benar
  - 4.1.2 Melakukan penilaian penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan

**C. Tujuan Pembelajaran :**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian sanitasi dan hygiene makanan
2. Siswa dapat menyebutkan peranan sanitasi dan hygiene makanan
3. Siswa dapat menjelaskan ruang lingkup sanitasi dan hygiene makanan
4. Siswa dapat menyebutkan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan
5. Siswa dapat menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur
6. Siswa dapat menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di ruang pelayanan makanan

**D. Materi Pembelajaran :**

1. Pengertian sanitasi dan hygiene makanan
2. Peranan sanitasi dan hygiene makanan
3. Ruang lingkup sanitasi dan hygiene makanan
4. Persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan
5. Penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur
6. Penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di ruang pelayanan makanan

**E. Metode Pembelajaran :**

1. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran pendekatan (*scientific*)
2. Metode : Ceramah, diskusi dan penugasan

#### F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Power Point, Hand Out, Job Sheet
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar : “Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja”  
PT.Galaxy Puspa Mega, Internet.

#### G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan ke-I

| Kegiatan           | Deskripsi Pembelajaran   | Alokasi Waktu |
|--------------------|--|---------------|
| <b>Pendahuluan</b> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru mengucapkan salam dan memimpin doa sebelum memulai pelajaran dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</li><li>2. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa (absensi)</li><li>3. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu Hygiene dan Sanitasi Makanan</li><li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai</li><li>5. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</li><li>6. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh Hygiene dan Sanitasi Makanan</li></ol>  | 10 menit      |
| <b>Inti</b>        | <p><b>Stimulation:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa mengamati tayangan materi yang diberikan guru dari media LCD power point</li><li>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi Hygiene dan Sanitasi Makanan</li></ol> <p><b>Problem statemen:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi Hygiene dan Sanitasi Makanan</li></ol> <p><b>Data collection :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 5 siswa</li><li>2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang Hygiene dan Sanitasi Makanan yang terdiri dari Pengertian, peranan, ruang lingkup, dan persyaratan berkaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan</li><li>3. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada.</li></ol> | 55 menit      |

|                |  |          |
|----------------|--|----------|
|                | <p><b>Data Processing :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok</li> </ol> <p><b>Verification :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi ke depan kelas</li> <li>2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi Hygiene dan Sanitasi Makanan</li> <li>3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi Hygiene dan Sanitasi Makanan dari tiap kelompok</li> </ol> <p><b>Generalization :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi Hygiene dan Sanitasi Makanan</li> <li>2. Guru memberikan 5 (lima) soal yang terkait dengan materi Hygiene dan Sanitasi Makanan. Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan ke sepuluh soal yang berkaitan dengan materi Hygiene dan Sanitasi Makanan</li> <li>3. Guru memberikan tugas untuk mencari pengertian dan penerapan Hygiene Perorangan (Personal Hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri dan dikumpulkan pada pertemuan berikutnya</li> </ol> |          |
| <b>Penutup</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi Hygiene dan Sanitasi Makanan.</li> <li>2. Guru memberikan lima (5) soal</li> <li>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</li> </ol>   | 15 menit |

Pertemuan ke-II

| <b>Kegiatan</b>    | <b>Deskripsi Pembelajaran</b>   | <b>Alokasi Waktu</b> |
|--------------------|---|----------------------|
| <b>Pendahuluan</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa</li> <li>2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu pengertian dan penerapan Hygiene Perorangan (Personal Hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan</li> <li>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin</li> </ol> | 15 menit             |

|             |  |          |
|-------------|--|----------|
|             | <p>dicapai</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</li> <li>Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru mengulang sedikit pembelajaran pertemuan yang lalu.</li> </ol>   |          |
| <b>Inti</b> | <p><b>Stimulation:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point</li> <li>Siswa menanggapi dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi yang akan dibahas.</li> </ol> <p><b>Problem statemen:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi pengertian dan penerapan Hygiene Perorangan (Personal Hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan</li> </ol> <p><b>Data collection :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 3 siswa</li> <li>Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mempraktikkan penerapan Hygiene Perorangan (Personal Hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan. Tugas diselesaikan berdasarkan worksheet atau lembar kerja yang dibagikan</li> </ol> <p><b>Data Processing :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Selama siswa bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam praktik tersebut</li> </ol> <p><b>Verification :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya ke depan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan</li> <li>Guru mengumpulkan hasil diskusi tiap kelompok</li> </ol> <p><b>Generalization :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi pengertian dan penerapan Hygiene Perorangan (Personal Hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan</li> <li>Guru memberikan 5 (lima) soal yang terkait dengan materi pengertian dan penerapan Hygiene Perorangan (Personal Hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan. Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan ke sepuluh soal yang berkaitan dengan materi tersebut.</li> </ol> | 55 menit |

|                |  |          |
|----------------|--|----------|
|                | 3. Guru memberikan tugas mencari contoh prosedur sanitasi dan hygiene dalam praktik di dapur boga untuk tiap siswa secara mandiri dan dikumpulkan pada pertemuan berikutnya  |          |
| <b>Penutup</b> | 1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi pengertian dan penerapan Hygiene Perorangan (Personal Hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan.<br>2. Guru memberikan tugas untuk mencari contoh prosedur sanitasi dan hygiene dalam praktik di dapur boga<br>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. | 10 menit |

#### H. Penilaian Pembelajaran

Pertemuan ke-I

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Tes tulis
2. Bentuk : Penugasan
3. Instrument soal : 5 butir soal essay terstruktur

#### Soal

Kerjakan soal-soal di bawah ini secara individu!

1. Jelaskan pengertian sanitasi?
2. Jelaskan pengertian hygiene?
3. Jelaskan perbedaan antara sanitasi dan hygiene?
4. Sebutkan apa saja yang peranan sanitasi dan hygiene?
5. Sebutkan ruang lingkup sanitasi dan hygiene?

#### Kata Kunci Jawaban

1. Sanitasi adalah Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.
2. Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia.
3. Perbedaan antara hygiene dan sanitasi dalam hal ini sanitasi ditujukan kepada lingkungannya, sedangkan hygiene ditujukan kepada orangnya.
4. Peranan sanitasi dan hygiene adalah :
  - a. Mencegah berkembangnya penyakit menular
  - b. Mencegah timbulnya penyakit akibat kerja
  - c. Mencegah terjadinya kecelakaan
  - d. Menjaga kebersihan area kitchen
5. Ruang lingkup sanitasi adalah :
  - a. Sanitasi makanan (*Food Sanitation*)
  - b. Sanitasi Perumahan (*Housing Sanitation*)
  - c. Sanitasi Industri (*Industrial Sanitation*)
  - d. Sanitasi tempat-tempat umum (*Public Place Sanitation*)
  - e. Penyediaan air bersih/ air minum (*water supply*)
  - f. Pembuangan air kotor (*Sewage Disposal*)
  - g. Pengolahan sampah (*refuse disposal*)
  - h. Pengawasan/pengendalian dan pemberantasan serangga dan binatang pengerat (*insect and rodent control*)
  - i. Pengendalian bising (*Noising Control*)

Ruang lingkup hygiene adalah :



- a. Hygiene perorangan (*Personal Hygiene*)
- b. Hygiene makanan (*Food Hygiene*)
- c. Hygiene dapur (*Kitchen Hygiene*)

#### Pertemuan ke-II

- 1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Tes tulis
- 2. Bentuk : Penugasan
- 3. Instrument soal : 5 butir soal essay terstruktur

#### Soal

Kerjakan soal-soal di bawah ini secara individu!

- 1. Jelaskan yang dimaksud dengan *Personal Hygiene*?
- 2. Jelaskan tujuan dari *Personal Hygiene*?
- 3. Sebutkan minimal 3 *Personal Hygiene* yang termasuk ke dalam Kebersihan Tubuh?
- 4. Sebutkan apa saja komponen pakaian kerja di dapur? Jelaskan fungsinya!
- 5. Sebutkan cara-cara menjaga kebersihan *Personal Hygiene*? (minimal 5)

#### Kata Kunci Jawaban

- 1. Hygiene Perorangan (*Personal Hygiene*) adalah daya upaya seseorang untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatannya sendiri. Dengan kata lain Hygiene Perorangan (*Personal Hygiene*) adalah cermin kebersihan dari setiap individu yang mengarah kepada kebiasaan-kebiasaan dan kebersihan diri.
- 2. Tujuan Hygiene Perorangan (*Personal Hygiene*) adalah untuk memelihara dan mempertinggi nilai kesehatan diri serta mencegah timbulnya penyakit akibat hama atau kuman penyakit.
- 3. Yang termasuk Hygiene Perorangan (*Personal Hygiene*) :
  - a. Badan
  - b. Rambut
  - c. Mata
  - d. Hidung
  - e. Telinga
  - f. Mulut dan gigi
  - g. Tangan dan jari
  - h. Kuku tangan dan kaki
  - i. Kaki
  - j. Kosmetik dan parfum
- 4. Komponen pakaian kerja di dapur adalah :
  - a. Topi tinggi (*Chef's Hat*)  
Untuk mencegah jatuhnya rambut dan kotoran-kotoran dari kepala ke dalam suatu masakan atau makanan dan untuk menyerap keringat yang timbul di sekitar kepala.
  - b. Dasi (*Neck Tie*)  
Untuk menyerap keringat dari muka hingga leher agar tidak jatuh ke dalam makanan.
  - c. Baju (*Chef's Jacket*)  
Untuk melindungi lengan dari pengaruh barang-barang panas.

Pada bagian dada yang berlapis untuk melindungi bagian dada serta organ-organ tubuh penting seperti hati, jantung paru-paru dari pengaruh dingin atau panas.

d. Celemek (*Apron*)

Untuk melindungi kaki dan celana dari percikan atau tetesan benda-benda panas, serta noda dan kotoran. Sedangkan serbet panjang untuk :

- 1.) Membersihkan pisau dan peralatan sebelum dipakai
- 2.) Membersihkan meja atau tempat kerja sehingga area kerjaselalu dalam keadaan bersih dan rapi
- 3.) Melindungi tangan pada waktu memegang peralatan panas

e. Celana Panjang (*Chef's Trousers*)

Untuk melindungi badan bagian bawah dari pengaruh panas dan kotoran dari luar.

f. Sepatu

Untuk melindungi kaki dari sentuhan benda-benda tajam dan benda-benda panas.

5. Cara-cara menjaga kebersihan personal hygiene :

- a. Mandi secara teratur.
- b. Menyikat gigi.
- c. Berpakaian bersih.
- d. Membiasakan membersihkan lubang hidung.
- e. Membuang kotoran pada tempatnya.
- f. Kulit harus dijaga kebersihannya.
- g. Tangan tidak boleh kotor.
- h. Jangan meludah sembarangan.
- i. Menyisir rambut.

Klaten, 11 Agustus 2014

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T

NIP.19790331 200501 2 012

Mahasiswa PPL,

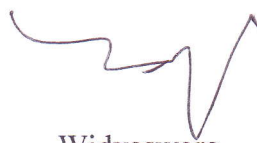


Suhartini


NIM.13511247016

Mengetahui

Koordinator PPL-KKN UNY SMK N 3 Klaten



Widwasworo

|  |   |                              |                        |           |
|--|---|------------------------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                     |                              |                        |           |
|  | HAND OUT                                |                              |                        |           |
|  | SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA |                              |                        |           |
|  | No: 01                                  | Revisi: 00                   | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I                              | HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN |                        | 55 Menit  |

## A. Pengertian

### 1. Sanitasi

Pengertian sanitasi ada beberapa yaitu:


- Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.
- Upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan agar higienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.
- Menurut Dr. Azrul Azwar, MPH, sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.
- Menurut Ehler & Steel, sanitation is the prevention of diseases by eliminating or controlling the environmental factor which forms links in the chain of transmission.
- Menurut Hopkins, sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan.

Dari beberapa pengertian tersebut di atas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan sanitasi adalah *suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia*. Sedangkan hygiene adalah *bagaimana cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat*.

### 2. Hygiene

Kata “*hygiene*” berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan (Streeth, J.A. and Southgate, H.A, 1986). Dalam sejarah Yunani, Hygiene berasal dari nama seorang Dewi yaitu Hygea (Dewi pencegah penyakit). Arti lain dari Hygiene ada beberapa yang intinya sama yaitu :

- Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi.
- Suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.
- Keadaan dimana seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan aman (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.
- Menurut Brownell, hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.

|  |   |                              |                        |           |
|--|---|------------------------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                     |                              |                        |           |
|  | HAND OUT                                |                              |                        |           |
|  | SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA |                              |                        |           |
|  | No: 01                                  | Revisi: 00                   | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I                              | HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN |                        | 55 Menit  |

5. Menurut Gosh, hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh factor yang membantu/mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat.
6. Menurut Prescott, hygiene menyangkut dua aspek yaitu :
  - Yang menyangkut individu (personal hygiene)
  - Yang menyangkut lingkungan (environment)

*Hygiene is a concept related to medicine as well as to personal and professional care practices related to most aspects of living although it is most often associated with cleanliness and preventative measures.*

Dalam industry makanan/catering, penerapan standar hygiene yang tinggi perlu dilakukan dalam mengolah makanan agar mampu memproduksi makanan yang aman untuk dikonsumsi. Aman artinya bebas dari hal-hal yang membahayakan, merugikan dan bebas dari kerusakan.

**Kesimpulan** : Jadi dalam hal ini sanitasi ditujukan kepada lingkungannya, sedangkan hygiene ditujukan kepada orangnya.

**Sanitasi** : Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.

**Hygiene** : Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia.


Beberapa manfaat dapat kita rasakan apabila kita menjaga sanitasi di lingkungan kita, misalnya :

- Mencegah penyakit menular
- Mencegah kecelakaan
- Mencegah timbulnya bau tidak sedap
- Menghindari pencemaran
- Mengurangi jumlah (presentase sakit)
- Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman

#### B. Tujuan dan Peranan Sanitasi dan Hygiene

Tujuan dari Sanitasi dan Hygiene adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lainnya sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

1. Mencegah berkembangnya penyakit menular
2. Mencegah timbulnya penyakit akibat kerja
3. Mencegah terjadinya kecelakaan
4. Menjaga kebersihan area kitchen

|  |  |                                     |                        |           |
|--|--|-------------------------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                     |                                     |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                |                                     |                        |           |
|  | <b>SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA</b> |                                     |                        |           |
|  | No: 01   | Revisi: 00                          | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I                                     | <b>HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN</b> |                        | 55 Menit  |

### C. Ruang Lingkup Sanitasi dan Hygiene


#### 1. Ruang Lingkup Sanitasi

Berdasarkan pengertiannya yang dimaksud dengan sanitasi adalah suatu upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Di dalam Undang-Undang Kesehatan No.23 tahun 1992 pasal 22 disebutkan bahwa kesehatan lingkungan diselenggarakan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat, yang dapat dilakukan dengan melalui peningkatan sanitasi lingkungan, baik yang menyangkut tempat maupun terhadap bentuk atau wujud substantifnya yang berupa fisik, kimia, atau biologis termasuk perubahan perilaku.

Kualitas lingkungan yang sehat adalah keadaan lingkungan yang bebas dari resiko yang membahayakan kesehatan dan keselamatan hidup manusia, melalui pemukiman antara lain rumah tinggal dan asrama atau yang sejenisnya, melalui lingkungan kerja antara perkantoran dan kawasan industri atau sejenis. Sedangkan upaya yang harus dilakukan dalam menjaga dan memelihara kesehatan lingkungan adalah obyek sanitasi meliputi seluruh tempat kita tinggal/bekerja seperti: dapur, restoran, taman, public area, ruang kantor, rumah dsb.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa ruang lingkup kegiatan sanitasi di meliputi aspek sebagai berikut:

- a. Sanitasi makanan (*Food Sanitation*). Meliputi hal-hal sebagai berikut
  - Pengadaan bahan makanan/bahan baku
  - Penyimpanan bahan makanan/bahan baku
  - Pengolahan makanan
  - Pengangkutan makanan
  - Penyimpanan makanan
  - Penyajian makanan
- b. Sanitasi Perumahan (*Housing Sanitation*)
- c. Sanitasi Industri (*Industrial Sanitation*)
- d. Sanitasi tempat-tempat umum (*Public Place Sanitation*)
- e. Penyediaan air bersih/ air minum (*water supply*) Meliputi hal-hal sebagai berikut:
  - Pengawasan terhadap kualitas dan kuantitas
  - Pemanfaatan air
  - Penyakit-penyakit yang ditularkan melalui air
  - Cara pengolahan
  - Cara pemeliharaan

|  |  |                                     |                        |           |
|--|--|-------------------------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                     |                                     |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                |                                     |                        |           |
|  | <b>SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA</b> |                                     |                        |           |
|  | No: 01   | Revisi: 00                          | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I                                     | <b>HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN</b> |                        | 55 Menit  |

- f. Pembuangan air kotor (*Sewage Disposal*)
- g. Pengolahan sampah (*refuse disposal*) Meliputi hal-hal berikut :
  - Cara/system pembuangan
  - Peralatan pembuangan dan cara penggunaannya serta cara pemeliharannya
- h. Pengawasan/pengendalian dan pemberantasan serangga dan binatang pengerat (*insect and rodent control*) Meliputi cara pengendalian vector
- i. Pengendalian bising (*Noising Control*)

## 2. Ruang Lingkup Hygiene

Masalah hygiene tidak dapat dipisahkan dari masalah sanitasi, dan pada kegiatan pengolahan makanan masalah sanitasi dan hygiene dilaksanakan bersama-sama. Kebiasaan hidup bersih, bekerja bersih sangat membantu dalam mengolah makanan yang bersih pula. Ruang lingkup hygiene meliputi:

### a. Hygiene perorangan (*Personal Hygiene*)

Personal Hygiene adalah daya upaya seseorang untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatannya sendiri. Hal ini merupakan cerminan kebersihan dari setiap individu yang mengarah pada kebiasaan-kebiasaan dan kebersihan diri.


### b. Hygiene makanan (*Food Hygiene*)

Food Hygiene adalah daya upaya seseorang untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan yang berkaitan dengan makanan atau minuman yang dikonsumsi. Food Hygiene dapat dilakukan dengan jalan menjaga faktor-faktor kebersihan dan kesehatan makanan dan minuman.

### c. Hygiene dapur (*Kitchen Hygiene*)

Dapur merupakan tempat strategis untuk bersarangnya mikroorganisme, karena di sinilah tempat pengolahan bahan makanan untuk diolah menjadi makanan siap saji. Untuk menghasilkan makanan yang bersih dan sehat, dapur harus senantiasa dijaga kebersihannya. Hal itu meliputi beberapa faktor, antara lain :

- 1.) Ruangan dapur
- 2.) Alat-alat dapur
- 3.) Limbah dapur yang dihasilkan
- 4.) Suplai (persediaan) air bersih

|  |   |                  |                        |           |
|--|---|------------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                     |                  |                        |           |
|  | HAND OUT                                |                  |                        |           |
|  | SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA |                  |                        |           |
|  | No: 01                                  | Revisi: 00       | Tanggal : Agustus 2014 | 9 halaman |
|  | Semester I                              | PERSONAL HYGIENE |                        | 55 Menit  |

#### A. PENGERTIAN PERSONAL HYGIENE

Dalam kehidupan sehari-hari kebersihan merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena kebersihan akan mempengaruhi kesehatan dan psikis seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan, yang bertujuan untuk menghindarkan hama atau kuman penyakit. Jika seseorang sakit, masalah kebersihan biasanya kurang diperhatikan. Hal ini terjadi karena kita menganggap masalah kebersihan adalah masalah sepele, padahal jika hal tersebut dibiarkan terus dapat mempengaruhi kesehatan secara umum.

*Personal Hygiene* berasal dari bahasa Yunani yaitu “*personal*” yang artinya perorangan dan “*hygiene*” berarti sehat. Kebersihan seseorang adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Sedangkan pengertian *personal hygiene* adalah daya upaya seseorang untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan diri sebagai cerminan kebersihan dari setiap individu yang mengarah kepada kebiasaan-kebiasaan dan kebersihan diri.

Menurut Tarwoto (2004) *personal hygiene* adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Pemenuhan *personal hygiene* diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan.


#### B. TUJUAN PERSONAL HYGIENE

Tujuan *personal hygiene* dalam pengolahan makanan adalah untuk memberikan pengertian dasar kepada para pengelola makanan mengapa kebersihan di dalam penanganan dan pengolahan makanan sangat penting, bagaimana dan mengapa keracunan dan kerusakan makanan terjadi dan bagaimana cara yang termudah dan yang paling efektif untuk mencegah hal tersebut terjadi.

Berikut ini tujuan dari *personal hygiene* :

1. Meningkatkan derajat kesehatan seseorang
2. Memelihara kebersihan diri seseorang
3. Memperbaiki *personal hygiene* yang kurang
4. Pencegahan penyakit
5. Meningkatkan percaya diri seseorang
6. Menciptakan keindahan

Tenaga kerja yang telah dilatih sanitasi dan higiene dapat meningkatkan daya konsumsi karena konsumen merasa mendapat kenyamanan. Berbagai program dapat dilatihkan kepada tenaga kerja yaitu menjaga dan merawat kebersihan diri sendiri. *Personal hygiene* mencakup kebersihan tubuh, kebersihan pakaian juru masak dan kebersihan makanan.

|  |  |                         |                        |           |
|--|--|-------------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                     |                         |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                |                         |                        |           |
|  | <b>SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA</b> |                         |                        |           |
|  | No: 01   | Revisi: 00              | Tanggal : Agustus 2014 | 9 halaman |
|  | Semester I                                     | <b>PERSONAL HYGIENE</b> |                        | 55 Menit  |

### C. MACAM-MACAM PERSONAL HYGIENE

#### 1. Kebersihan Tubuh

##### a. Badan

Daerah tropis dengan suhu yang panas, menyebabkan tubuh mengeluarkan keringat lebih banyak daripada orang-orang yang berada di daerah beriklim sedang atau dingin. Oleh karena itu, mandi sebelum bekerja sangatlah penting yaitu :

- 1.) Mandi secara teratur minimal dua kali sehari dengan sabun mandi lunak sebelum bekerja, atau melaksanakan tugas.
- 2.) Mandi berfungsi untuk menghilangkan debu, keringat, bau badan, dan untuk mencegah pemindahan bakteri dari luar ke dalam makanan.

##### b. Rambut

Rambut adalah organ berstruktur seperti benang yang hanya terdapat pada mamalia. Pada manusia, rambut tumbuh hampir di seluruh permukaan kulit, kecuali bibir, telapak tangan dan telapak kaki. Rambut pada manusia (mamalia) berfungsi ganda, yaitu :

##### 1.) Mengatur suhu badan

Mamalia mempunyai suhu badan yang tetap. Supaya suhu tubuh tetap terjaga, maka mereka harus memastikan agar panas tubuh tidak hilang dari tubuh terlalu cepat. Rambut membentuk selimut kedap air yang membungkusnya sehingga memperlambat hilangnya panas.

##### 2.) Memberikan tanda khas bagi yang memilikinya


Rambut beraneka warna dengan panjang yang berbeda, bahkan jenisnya pun berbeda.

Rambut dapat dijaga kebersihannya dengan sampo dan dapat dirawat dengan menggunakan kondisioner. Sampo digunakan untuk membersihkan minyak alami yang dikeluarkan oleh kulit bagi rambut pada saat tumbuh. Kondisioner membuat permukaan rambut amat licin dan halus. keadaan tersebut membantu mencegah rambut kusut sehingga mudah disisir atau disikat.

Hal-hal yang perlu diperhatikan bagi seseorang yang bekerja dalam bidang jasa antara lain :

- Pada pria rambut dipotong pendek, bersih dan rapi. Sedangkan pada wanita, rambut yang panjang diikat atau disanggul bersih dan rapi pula.
- Rambut dicuci secara teratur, minimal dua kali dalam satu minggu untuk mencegah timbulnya kotoran rambut dan bau kepala yang kurang sedap
- Menghindarkan kebiasaan menyentuh rambut atau menyisir rambut selama bekerja
- Penjamah makanan atau juru masak harus memakai topi atau tutup kepala selama mengolah makanan, untuk mencegah agar rambut atau kotoran kepala tidak jatuh ke dalam makanan



|  |   |                  |                        |           |
|--|---|------------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                     |                  |                        |           |
|  | HAND OUT                                |                  |                        |           |
|  | SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA |                  |                        |           |
|  | No: 01                                  | Revisi: 00       | Tanggal : Agustus 2014 | 9 halaman |
|  | Semester I                              | PERSONAL HYGIENE |                        | 55 Menit  |

#### c. Mata

Mata terletak didalam rongga orbita kanan dan kiri. Mangkuk tulang ini berfungsi sebagai pelindung terhadap benturan dari luar, sehingga bola mata tidak mudah terluka. Adapun langkah-langkah yang perlu diperhatikan, antara lain :

- 1.) Bersihkan mata dengan *boor water*
- 2.) Jangan memegang mata atau membersihkan mata selama bekerja (menangani makanan)
- 3.) Jika benda asing masuk ke dalam mata, bersihkan dan keluarkan benda asing tersebut dengan hati-hati

*Boor Water* (air bor) dibuat dengan melarutkan 8 gram asam *Boric* dalam 100cc *aquades* sehingga terjadi larutan asam borat dengan kadar 3% Asam Borat atau *Asam Borasat* ( $H_2BO_3$ ) termasuk asam anorganik lemah yang sering digunakans ebagai antiseptic. Karena sifatnya yang tidak merangsang maka larutan ini digunakan sebagai pembersih hama mata, semprot hidung dan obat kumur. Meskipun demikian, larutan ini tidak boleh diminum, atau dipakai pada luka luar, karena bahan ini beracun bila diserap.

#### d. Hidung


Hidung adalah bagian dari wajah manusia sebagai tempat lewatnya udara pernapasan dan berfungsi pula sebagai organ penciuman. Udara pernafasan yang masuk melalui lubang hidung akan dihangatkan dan disaring, sehingga udara tersebut masuk ke dalam paru-paru dalam keadaan hangat dan bersih.

Gangguan yang sering mengenai hidung ini diantaranya adalah *influenza* atau yang sering disebut dengan flu, yaitu suatu penyakit akut pada saluran pernafasan yang disebabkan oleh virus.

Penyakit ini memiliki dampak diantaranya demam, badan terasa nyer-nyeri, disertai sakit kepala dan pusing, terasa sakit pada saat menelan, batuk, dan pilek. Untuk perkembangan penyakit ini, mata menjadi kemerah-merahan dan banyak mengeluarkan cairan. Pada penyakit yang berat, infeksi menimbulkan bronchitis dan radang paru-paru. Penyakit ini dapat sembuh dengan sendirinya bila tidak disertai komplikasi. Flu biasanya disertai pilek, yaitu keadaan hidung yang beringus, hal ini disebabkan oleh alergi. Hal ini dapat ditanggulangi untuk mengurangi keluhan pada saluran pernafasan dengan antibiotika, kumur-kumur dengan air hangat dan *inhalasi* (penghirupan) uap hangat.

Hal-hal yang perlu diperhatikan selama bekerja dalam bidang jasa boga adalah :

- 1.) Jangan menyentuh hidung dan lubang hidung sengan jari selama bekerja di dapur atau restoran
- 2.) Bersihkan hidun g dengan hati-hati dan teratur

|  |   |                  |                        |           |
|--|---|------------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                     |                  |                        |           |
|  | HAND OUT                                |                  |                        |           |
|  | SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA |                  |                        |           |
|  | No: 01                                  | Revisi: 00       | Tanggal : Agustus 2014 | 9 halaman |
|  | Semester I                              | PERSONAL HYGIENE |                        | 55 Menit  |

- 3.) Penggunaan sapu tangan atau kertas tisu untuk menutup mulut dan hidung jika sedang bersin, dan segera cuci tangan
- 4.) Hindari bangkis (bersin) di depan makanan dan konsumen
- 5.) Bagi yang sedang menderita *influenza*, sebaiknya menggunakan masker mulut dan sapu tangan untuk membersihkan hidung

**e. Telinga**

Ahl-hal yang perlu diperhatikan oleh para karyawan yang bekerja di bidang jasa boga dalam merawat dan menjaga kebersihan telinga adalah :


- 1.) Jangan menyentuh telinga atau memasukkan jari ke lubang telinga selama bekerja, sebab lubang telinga merupakan tempat bersarangnya bakteri *Staphylococcus sp.*
- 2.) Bersihkan kotoran telinga dengan perlahan dan hati-hati menggunakan *cotton bud*, untuk menjaga kesehatan telinga dan mencegah bakteri berkembang biak.

*Staphylococcus sp.* adalah suatu bakteri yang berbentuk bulat yang berkelompok yang menyerupai susunan buah anggur. Beberapa diantaranya bersifat pathogen, sedangkan yang lain hidup di kulit dan selaput lendir tanpa menimbulkan penyakit. Jenis *Staphylococcus sp.* yang dapat menimbulkan penyakit infeksi pada kulit dan jaringan bawah kulit adalah *Staphylococcus aureus*, yang berbentuk pigmen warna kuning keemasan. Jenis *Staphylococcus* yang lain dapat pula mengakibatkan diare, radang telinga dan keracunan makanan.

**f. Mulut dan Gigi**

Untuk merawat dan menjaga kebersihan mulut dan gigi bagi para karyawan yang bekerja di bidang jasa boga, maka perlu memperhatikan hal-hal sebagai berikut :

- 1.) Bersihkan mulut secara teratur
- 2.) Jangan memegang mulut dan bibir selama bekerja karena mulut dan bibir merupakan sarang bakteri *Staphylococcus* yang berbahaya
- 3.) Bersihkan gigi secara teratur minimal dua kali sehari, terutama setelah makan dan sebelum tidur untuk mencegah bakteri berkembang biak dan menghilangkan bau mulut yang tidak sedap
- 4.) Jangan batuk dan meludah disembarang tempat, terutama di tempat pengolahan dan penyajian makanan
- 5.) Tutuplah mulut dengan sapu tangan bila sedang batuk atau bersin
- 6.) Jangan mencicipi makanan dengan menggunakan peralatan masak ataupun dengan jari. Hal ini untuk mencegah perpindahan bakteri sumber penyakit dari mulut ke makanan
- 7.) Jangan merokok selama di dapur. Hal ini untuk mencegah perpindahan bakteri dari bibir ke makanan
- 8.) Jangan membersihkan gigi dari sisa makanan dengan benda tajam yang dapat menyebabkan lapisan email (lapisan keras yang menutupi permukaan gigi) rusak atau luka pada gusi sehingga dapat menyebabkan infeksi

|  |   |                  |                        |           |
|--|---|------------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                     |                  |                        |           |
|  | HAND OUT                                |                  |                        |           |
|  | SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA |                  |                        |           |
|  | No: 01                                  | Revisi: 00       | Tanggal : Agustus 2014 | 9 halaman |
|  | Semester I                              | PERSONAL HYGIENE |                        | 55 Menit  |


#### g. Tangan dan Jari

Sebelum menjamah makanan, tangan harus selalu bersih agar tidak menimbulkan kontaminasi dengan makanan maupun bahan makanan yang akan diolah atau yang telah diolah (dimasak). Pencucian tangan terutama dilakukan pada saat :

- 1.) Sebelum menangani makanan (sebelum bekerja)  
 Karena ada bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Staphylococcus epidermis* di permukaan tubuh yang dapat menimbulkan penyakit abses, bisul dan keracunan makanan
- 2.) Selama menangani makanan  
 Jika menangani bahan atau makanan mentah , lalu menangani makanan matang, diharuskan untuk mencuci tangan dan jari terlebih dahulu. Hal ini bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang (*cross contamination*) dari makanan mentah ke makanan matang oleh bakteri penyebab keracunan makanan
- 3.) Setelah menggunakan toilet dan sebelum meninggalkan toilet  
 Hal ini bertujuan untuk mengurangi jumlah bakteri yang berpindah dari toilet ke makanan. Hal ini menjadi penting karena ada jenis bakteri di dalam *faeces*, yaitu *Salmonella sp* dan *Clostridium perfringens*.
- 4.) Setelah merokok, batuk dan bersin  
 Untuk menunjang kebersihan diri, harus disediakan fasilitas untuk mencuci tangan. Seperti yang telah tercantum dalam Peraturan Hygiene Makanan (*Food Hygiene Regulation*) tahun 1970, bahwa semua pelayanan makanan harus menyediakan fasilitas untuk mencuci tangan, diantaranya adalah :
  - Wastafel yang dilengkapsi dengan kran air, baik panas maupun dingin
  - Pengering tangan (*hand drier*)
  - Sabun dengan air dan antiseptic dalam dispenser
  - Sikat kuku
- 5.) Membiasakan mencuci tangan dan jari dengan sabun antiseptic sebelum memulai pekerjaan
- 6.) Tangan yang luka harus dibalut dengan pembalut kedap air
- 7.) Perhiasan tangan (cincin, gelang, arloji) hendaknya tidak dipakai selama mengolah makanan
- 8.) Jangan memasukkan jari ke dalam masakan pada waktu mencoba merasakan masakan

#### h. Kuku Tangan dan Kaki

Kuku tumbuh dari akar kuku yang terletak berdekatan dengan pangkal kuku. Akar kuku ini berada di bawah kulit jari tangan dan kaki. Kuku merupakan alat tambahan pada kulit berupa jaringan pitel kulit yang telah mengalami penandukan, sehingga sel-selnya menjadi zat tanduk yang keras. Untuk merawat

|  |   |                  |                        |           |
|--|---|------------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                     |                  |                        |           |
|  | HAND OUT                                |                  |                        |           |
|  | SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA |                  |                        |           |
|  | No: 01                                  | Revisi: 00       | Tanggal : Agustus 2014 | 9 halaman |
|  | Semester I                              | PERSONAL HYGIENE |                        | 55 Menit  |

dan menjaga kebersihan kuku tangan dan kaki, maka yang harus diperhatikan adalah :

- 1.) Kuku tangan maupun kaki harus senantiasa bersih dan selalu dipotong pendek
- 2.) Tidak diperbolehkan memakai cat kuku

**i. Kaki**

Hal-hal yang harus diperhatikan dalam menjaga dan merawat kaki pada saat bekerja di bidang jasa, antara lain :

- 1.) Kaki harus selalu bersih
- 2.) Jika terjadi luka, dibalut dengan pembalut kedap air
- 3.) Gunakan kaos kaki katun dan selalu diganti setiap hari
- 4.) Gunakan alas kaki atau sepatu yang enak dipakai, bertumit rendah dan tidak licin

**j. Kosmetik dan Parfum**

Kosmetik merupakan sekumpulan zat kimia atau obat yang digunakan untuk memelihara kulit kecantikan tubuh secara keseluruhan dan juga untuk tujuan estetis. Untuk pemeliharaan kulit digunakan krim, bedak, minyak dan ramuan tradisional. Sampo dan minyak rambut yang digunakan untuk pemeliharaan rambut, termasuk juga ke dalam golongan kosmetika.


Dengan demikian, kosmetik dapat didefinisikan sebagai zat dan benda yang dipakai atau digunakan oleh badan untuk membersihkan, mempercantik diri, meningkatkan daya tarik atau mengubah penampilan.

Selain untuk mengubah penampilan, kosmetik juga dapat mengubah fungsi faali tubuh. Oleh sebab itu harus dikelompokkan sebagai obat. Misal obat bau badan. Adapun kosmetik yang dapat menimbulkan bahaya, karena dapat menyebabkan reaksi alergi kulit apabila tidak cocok dengan tubuh si pemakai.

Parfum adalah suatu zat atau campuran zat yang berbau wangi. Banyak parfum yang baunya serupa dengan bau bunga segar. Parfum dapat digunakan langsung pada kulit atau pada pakaian, dapat pula dibubuhkan pada berbagai produk kosmetik.

Adapun hal-hal yang harus diperhatikan oleh karyawan yang bekerja di bidang jasa boga :

- 1.) Penggunaan kosmetik tidak berlebihan
- 2.) Pemakaian parfum tidak terlalu banyak dan berbau tajam, hanya seperlunya dan berbau lembut/*soft*
- 3.) Jangan menyimpan kosmetik pada tempat pengolahan dan penyajian makanan karena dapat mencemari makanan
- 4.) Cucilah tangan dengan sabun anti-septik setelah memegang kosmetik

|  |  |                         |                        |           |
|--|--|-------------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                     |                         |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                |                         |                        |           |
|  | <b>SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA</b> |                         |                        |           |
|  | No: 01   | Revisi: 00              | Tanggal : Agustus 2014 | 9 halaman |
|  | Semester I                                     | <b>PERSONAL HYGIENE</b> |                        | 55 Menit  |

Tabel dibawah ini adalah ringkasan hal apa saja yang dilarang dan dianjurkan dalam menjaga kebersihan diri sendiri :


| <b>DILARANG</b>  | <b>DIANJURKAN</b>   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memegang rambut/bersisir</li> <li>• Merokok ditempat pengolahan</li> <li>• Mengukur suhu dengan tangan</li> <li>• Membiarkan peralatan kotor</li> <li>• Membalut luka dengan sembarangan</li> <li>• Mencicipi masakan dengan jari</li> <li>• Menggunakan banyak perhiasan</li> <li>• Membuang sampah sembarangan</li> <li>• Membiarkan makanan terbuka</li> <li>• Batuk tanpa menutup mulut</li> <li>• Kuku jari panjang</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggunakan tutup kepala</li> <li>• Merokok diluar bangunan atau ruang khusus</li> <li>• Mengukur suhu dengan alat</li> <li>• Membersihkan peralatan</li> <li>• Membalut luka dengan benar</li> <li>• Mencicipi makanan dengan sendok.</li> <li>• Tidak menggunakan perhiasan</li> <li>• Membuang sampah pada tempatnya</li> <li>• Menyimpan makanan dalam ruang tertutup</li> <li>• Batuk dengan menutup mulut</li> <li>• Kuku jari pendek</li> </ul> |

## 2. Kebersihan Pakaian Juru Masak

Pakaian adalah segala sesuatu yang dipakai yang meliputi baju, celana atau rok. Baju sendiri adalah pakaian penutup bagian atas, sedangkan celana atau rok adalah pakaian luar yang menutup pinggang, kadang-kadang sampai mata kaki, kadang-kadang hanya sampai lutut yang membungkus batang kaki.

Orang yang bekerja di dapur akan berhadapan dengan udara yang cukup panas, badan lebih sering berkeringat, disamping kesibukan yang memerlukan banyak gerakan badan. Dengan demikian pakaian memasak harus dirancang sedemikian rupa agar juru masak dapat bekerja dengan nyaman dan bebas bergerak. Adapun syarat-syarat pakaian kerja di dapur dapat dideskripsikan sebagai berikut :


- Dapat menyerap keringat dengan baik  
Pakaian yang tidak dapat menyerap keringat dengan baik akan mengganggu penguapan keringat pada kulit sehingga mengakibatkan rasa panas. Kain yang dapat menyerap keringat dengan baik, membuat kulit selalu kering, pori-pori kulit tidak tersumbat keringat, sehingga nyaman dipakai.
- Ringan dan nyaman (*light and comfortable*)  
Pakaian yang ringan akan terasa nyaman dan pemakaian tidak terlalu kaku dan memberatkan. Pakaian yang ebrat dan tidak nyaman akan mengganggu gerak dan kecepatan kerja, terutama pada waktu pelayanan.
- Kuat (*protective*)  
Pakaian yang kuat adalah pakaian yang tidak mudah robek atau sobek. Pakaian kerja yang dipakai harus kuat dan lemas, sehingga tahan terhadap semua jenis gerakan yang dilakukan oleh juru masak.

|  |   |                  |                        |           |
|--|---|------------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                     |                  |                        |           |
|  | HAND OUT                                |                  |                        |           |
|  | SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA |                  |                        |           |
|  | No: 01                                  | Revisi: 00       | Tanggal : Agustus 2014 | 9 halaman |
|  | Semester I                              | PERSONAL HYGIENE |                        | 55 Menit  |

- Mudah dicuci (*washable*)  
Apabila ada kotoran yang melekat pada pakaian, maka kotoran tersebut mudah dibersihkan pada waktu dicuci.
- Berwarna putih  
Alasan memilih pakaian yang berwarna putih sebagai pakaian kerja juru masak adalah :
  - ✓ Noda yang mengenai pakaian berwarna putih mudah dilihat dengan demikian segera dapat dibersihkan (dicuci)
  - ✓ Orang yang memakai warna putih secara psikologis lebih berhati-hati dan cenderung menghindari sentuhan barang-barang kotor
  - ✓ Warna putih tampak lebih bersih dan terang

***Komponen dan fungsi pakaian kerja di dapur :***

- Topi tinggi (*Chef's Hat*)**  
Berbentuk silinder, lurus ke atas dan pada bagian atas kepala dirancang sedemikian rupa sehingga memungkinkan terjadinya sirkulasi udara segar di atas kepala  
Fungsi : Untuk mencegah jatuhnya rambut dan kotoran-kotoran dari kepala ke dalam suatu masakan atau makanan dan untuk menyerap keringat yang timbul di sekitar kepala
- Dasi atau kaku (*Neck Tie/Neckerchief*)**  
Terbuat dari kain yang berbentuk segitiga sama kaki, kadangkala warna dasi yang digunakan menunjukkan jenjang kepangkatan  
Fungsi : Untuk menyerap keringat dari muka hingga leher agar tidak jatuh ke dalam makanan
- Baju (*Chef's Jacket / Chef's Coat*)**  
Baju juru masak dibuat model lengan panjang dengan bagian dada berlapis dua (*double breasted*). Bagian kiri dan kanan dari baju tersebut saling tumpang tindih pada saat baju dikancingkan  
Fungsi : Untuk melindungi lengan dari pengaruh barang-barang panas. Pada bagian dada berlapis, berfungsi untuk melindungi bagian dada serta organ-organ tubuh penting seperti hati, jantung, paru-paru dari pengaruh dingin atau panas.
- Celemek (*Apron*)**  
Celemek adalah kain penutup baju dari dada atau pinggang sampai ke lutut sebagai alat untuk menjaga kebersihan baju dasarnya. Celemek terbuat dari kain berbentuk persegi panjang, pada sisinya terdapat tali pengikat pinggang. Pada waktu memakai celemek, bagian atas yang akan membelit pinggang dapat

|  |   |                  |                        |           |
|--|---|------------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                     |                  |                        |           |
|  | HAND OUT                                |                  |                        |           |
|  | SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA |                  |                        |           |
|  | No: 01                                  | Revisi: 00       | Tanggal : Agustus 2014 | 9 halaman |
|  | Semester I                              | PERSONAL HYGIENE |                        | 55 Menit  |

digulung sehingga bagian tepi bawah berada pada lutut. Selain itu celemek juga dilengkapi dengan serbet panjang (*napkin*).

Fungsi : Untuk melindungi kaki dan celana dari percikan atau tetesan benda-benda panas, serta noda dan kotoran.

Sedangkan fungsi serbet panjang

Fungsi : Untuk membersihkan pisau dan peralatan sebelum dipakai, membersihkan meja atau tempat kerja sehingga area kerja selalu dalam keadaan bersih dan rapi serta mencegah perkembangbiakan dan penyebaran bakteri sedini mungkin, melindungi tangan pada waktu memegang peralatan panas.

e. Celana Panjang (*Chef's Trousers*)

Celana pada juru maska pria dan wanita pada dasarnya memiliki model yang sama, yaitu sederhana, tidak terlalu sempit atau tidak terlalu longgar, sehingga tidak mengganggu kenyamanan selama bekerja. Warna celana biasanya hitam atau bermotif kotak-kotak kecil hitam atau kotak-kotak kecil putih.

Fungsi : Melindungi badan bagian bawah dari pengaruh panas dan kotoran dari luar


f. Sepatu (*Safety Shoes*)

Sepatu adalah pembungkus kaki yang biasanya terbuat dari berbagai macam bahan (biasanya kulit) dimana pada bagian telapak dan tumit dibuat tebal dan keras. Model yang digunakan biasanya sederhana berwarna hitam. Sepatu harus nyaman, tidak longgar juga tidak sempit, dan sepatu harus dijaga kebersihannya. Jika kotor perlu dicuci dan disemir. Demikian halnya dengan kaos kaki yang digunakan juga harus dicuci dan diganti setiap harinya.

Fungsi : Untuk melindungi kaki dari sentuhan benda-benda tajam dan benda-benda tajam dan benda-benda panas.

***Untuk menjaga supaya pakaian kerja selalu dalam keadaan bersih, ada beberapa hal yang harus diperhatikan :***

- Gunakan pakaian sesuai musim dan suhu
- Bedakan pakaian kerja dan pakaian bukan kerja (misal pakaian tidur, pakaian santai, pakaian main)
- Hindari pemakaian pakaian basah dan pakaian berkeringat
- Cucilah pakaian kerja secara teratur dan bersih
- Cucilah pakaian kerja setiap hari
- Pakaian kerja yang bersih dan lengkap harus digunakan selama bekerja
- Pakaian kerja harus bersih dan rapi

|  |  |                         |                        |           |
|--|--|-------------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                     |                         |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                |                         |                        |           |
|  | <b>SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA</b> |                         |                        |           |
|  | No: 01   | Revisi: 00              | Tanggal : Agustus 2014 | 9 halaman |
|  | Semester I                                     | <b>PERSONAL HYGIENE</b> |                        | 55 Menit  |

### 3. Kebersihan Makanan

Untuk menjaga kebersihan makanan yang kita makan, maka hal-hal yang harus diperhatikan adalah :

- Biasakan mengkonsumsi makanan yang bersih, bervariasi, dan bernilai gizi tinggi
- Biasakan makan teratur
- Makan makanan yang banyak mengandung selulosa atau sayuran yang berserat tinggi
- Simpanlah makanan dengan baik, hindarkan dari serangga, kotoran dan binatang pengerat
- Cucilah alat masak atau alat makan serta alat minum sebersih mungkin
- Laksanakan persiapan dan pengolahan makanan dengan baik dan benar
- Membatasi makanan yang terlalu merangsang bau badan, seperti bawang merah, bawang putih, keju, minuman beralkohol dan daging kambing



# **SANITASI & HYGIENE MAKANAN**



**Suhartini, A.Md.T**  
**KKN - PPL UNY 2014**

# **SANITASI & HYGIENE**



***PENGERTIAN***

***RUANG LINGKUP***

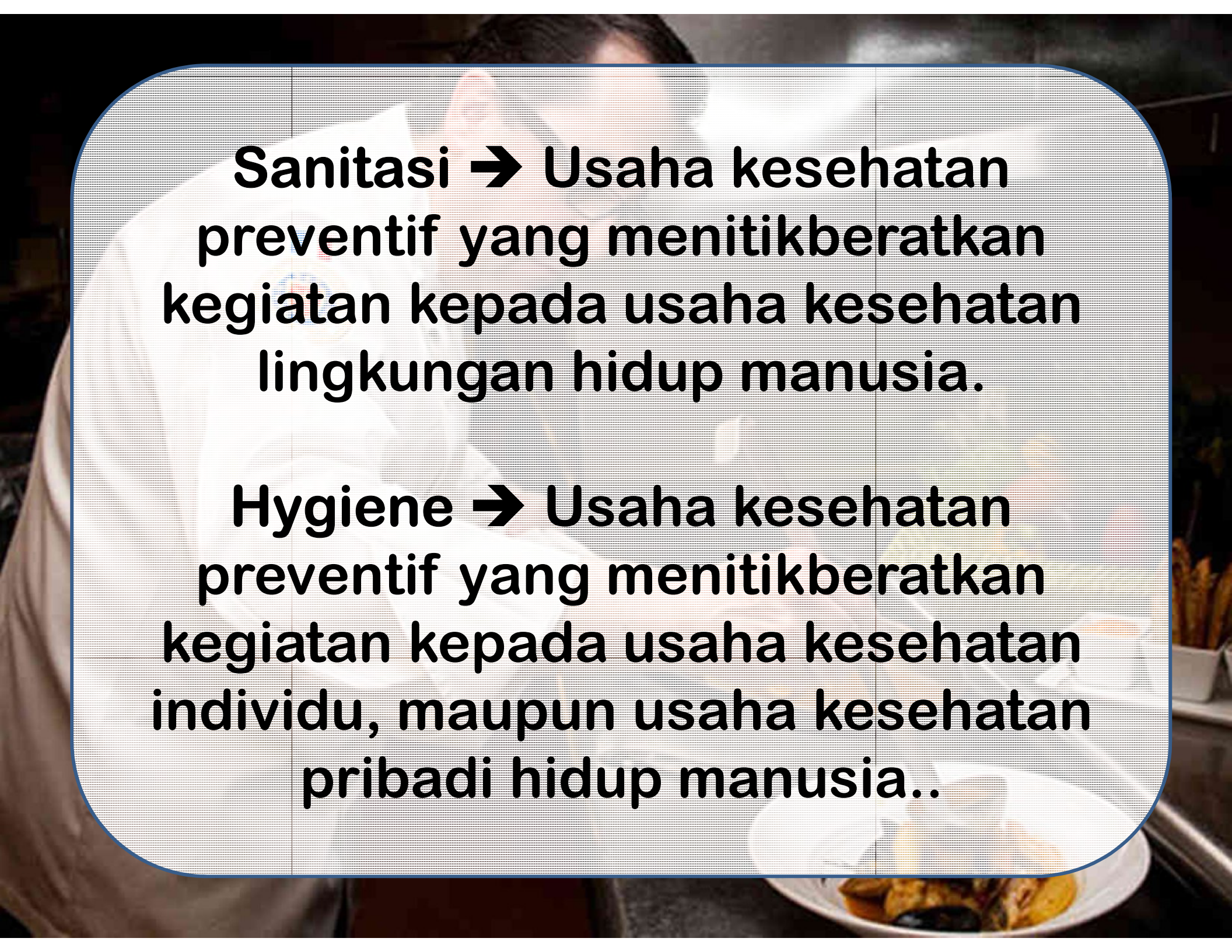
***TUJUAN & PERANAN***

# **PENGERTIAN ???**









**Sanitasi → Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.**

**Hygiene → Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia..**

# TUJUAN & PERANAN ???





Clean hands, safe hands.

**Tujuan →**

**Mencegah  
timbulnya penyakit  
dan keracunan  
serta gangguan  
kesehatan lainnya  
sebagai akibat dari  
adanya interaksi  
faktor-faktor  
lingkungan hidup  
manusia**



## **Peranan →**

- 1. Mencegah berkembangnya penyakit menular**
- 2. Mencegah timbulnya penyakit akibat kerja**
- 3. Mencegah terjadinya kecelakaan**
- 4. Menjaga kebersihan area kitchen**



# RUANG LINGKUP ???





SANITASI

# FOOD SANITATION



**Pengadaan & penyimpanan  
bahan baku,  
Pengolahan, pengangkutan,  
penyimpanan dan penyajian  
makanan**



# HOUSING SANITATION



# INDUSTRIAL SANITATION





# **PUBLIC PLACE SANITATION**



# WATER SUPPLY

- Pengawasan terhadap kualitas dan kuantitas
- Pemanfaatan air
- Penyakit-penyakit yang ditularkan melalui air
- Cara pengolahan
- Cara pemeliharaan





# SEWAGE DISPOSAL

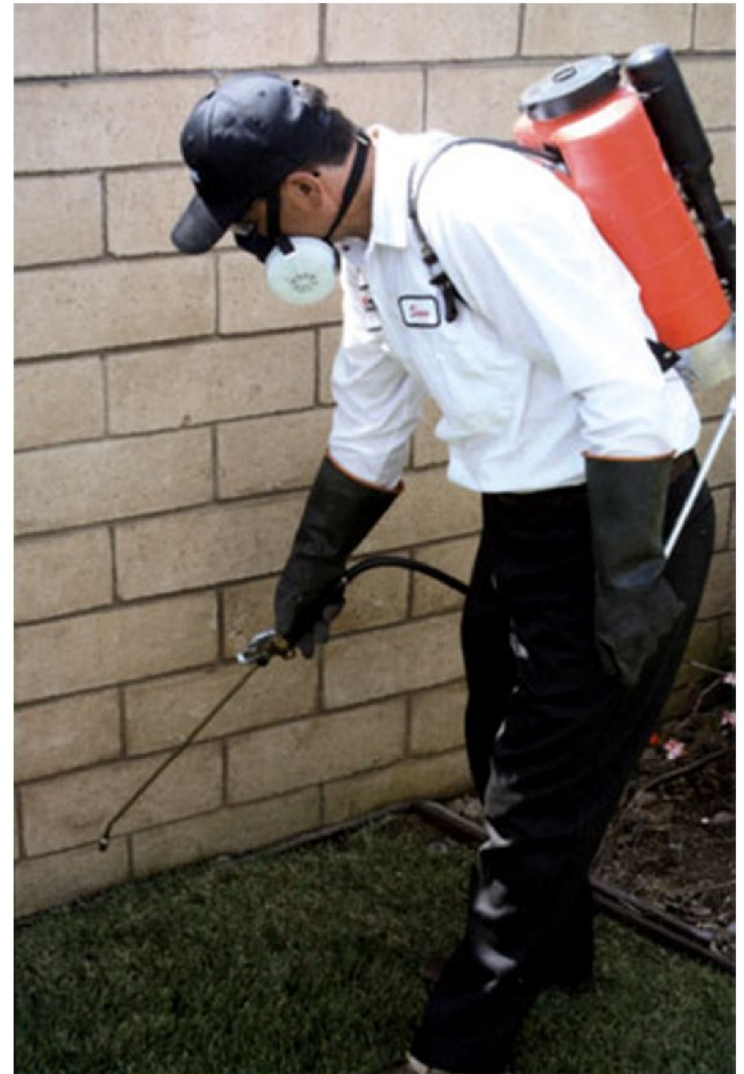


# ***REFUSE DISPOSAL***



- Cara/system pembuangan
- Peralatan pembuangan dan cara penggunaannya serta cara pemeliharannya

# ***INSECT AND RODENT CONTROL***







# **NOISING CONTROL**



HYGIENE



# PERSONAL HYGIENE





# FOOD HYGIENE





# KITCHEN HYGIENE



1. Ruangan
2. Alat-alat
3. Limbah yg dihasilkan
4. Suplai air bersih





A photograph of personal hygiene items. In the foreground, four bars of soap are stacked vertically in light green, orange, white, and dark orange colors. Behind them is a green spray bottle with a black cap. To the left, there are folded towels, one yellow and one green. The background is a blue and white checkered pattern.

# **PERSONAL HYGIENE**



# PERSONAL HYGIENE ???





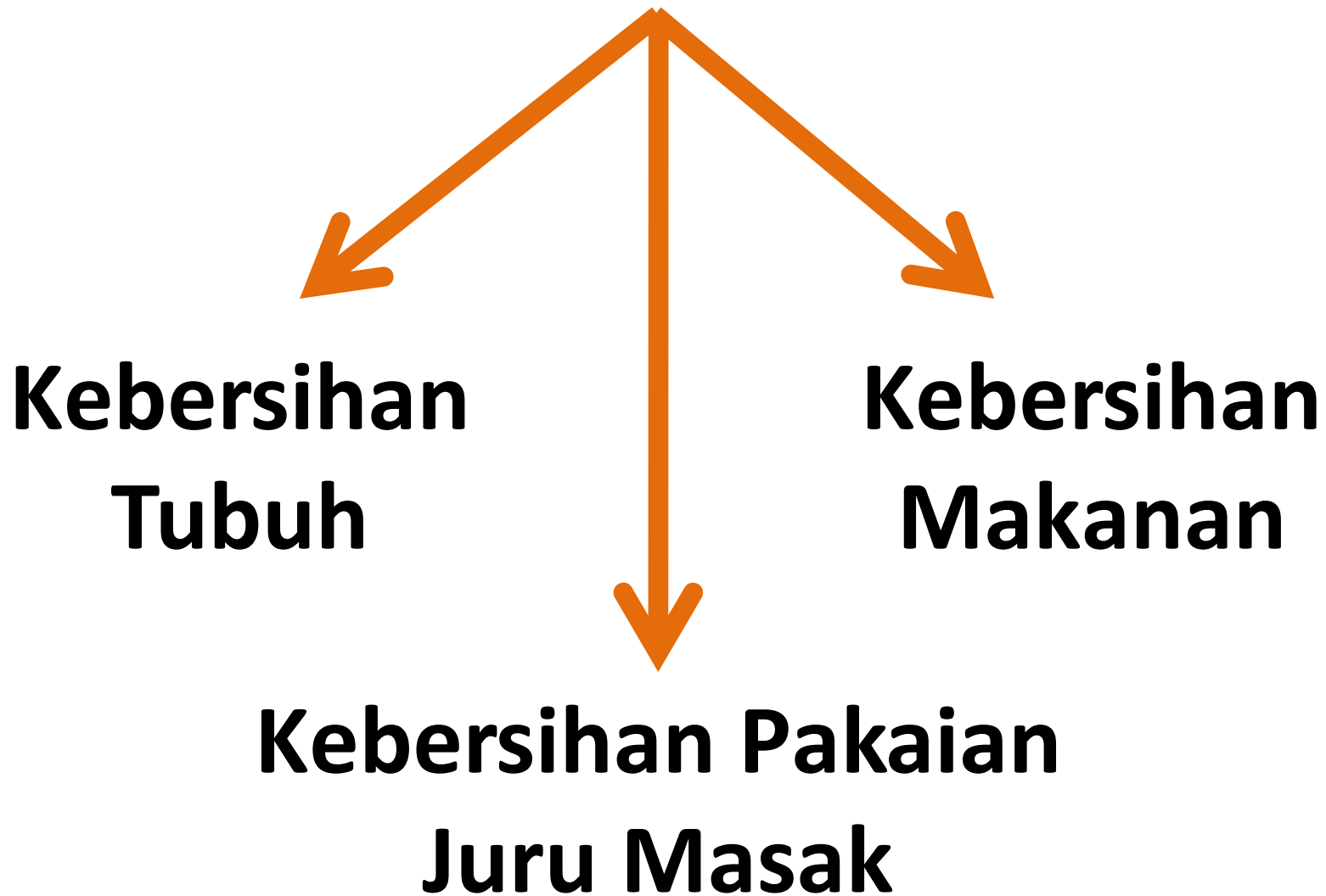
# ***PERSONAL HYGIENE***

**Adalah daya upaya seseorang untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatannya sendiri**

**Cermin kebersihan dari setiap individu yang mengarah kepada kebiasaan-kebiasaan dan kebersihan diri**



# *PERSONAL HYGIENE*



# TUJUAN ???

1. Meningkatkan derajat kesehatan seseorang
2. Memelihara kebersihan diri seseorang
3. Memperbaiki personal hygiene yang kurang
4. Mencegah penyakit
5. Menciptakan keindahan
6. Meningkatkan rasa percaya diri



**Kulit Kepala & Rambut**

**Mata**

**Hidung**

**Mulut  
& Gigi**

**Kuku  
Tangan  
& Kaki**



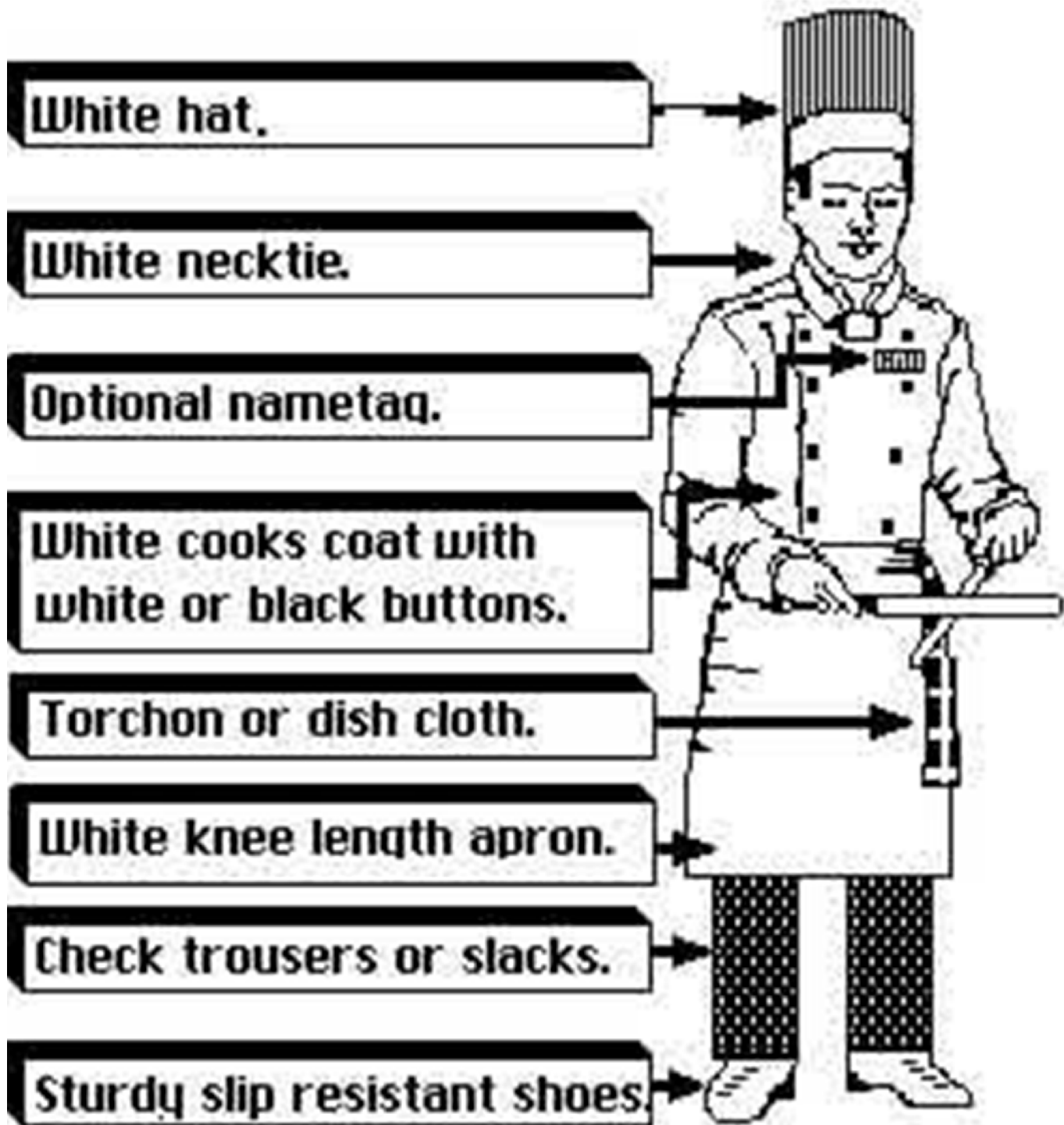
**Telinga**

**Kulit  
Seluruh  
Tubuh**

**Tubuh  
Secara  
Keseluruh**



# CHEF'S UNIFORM



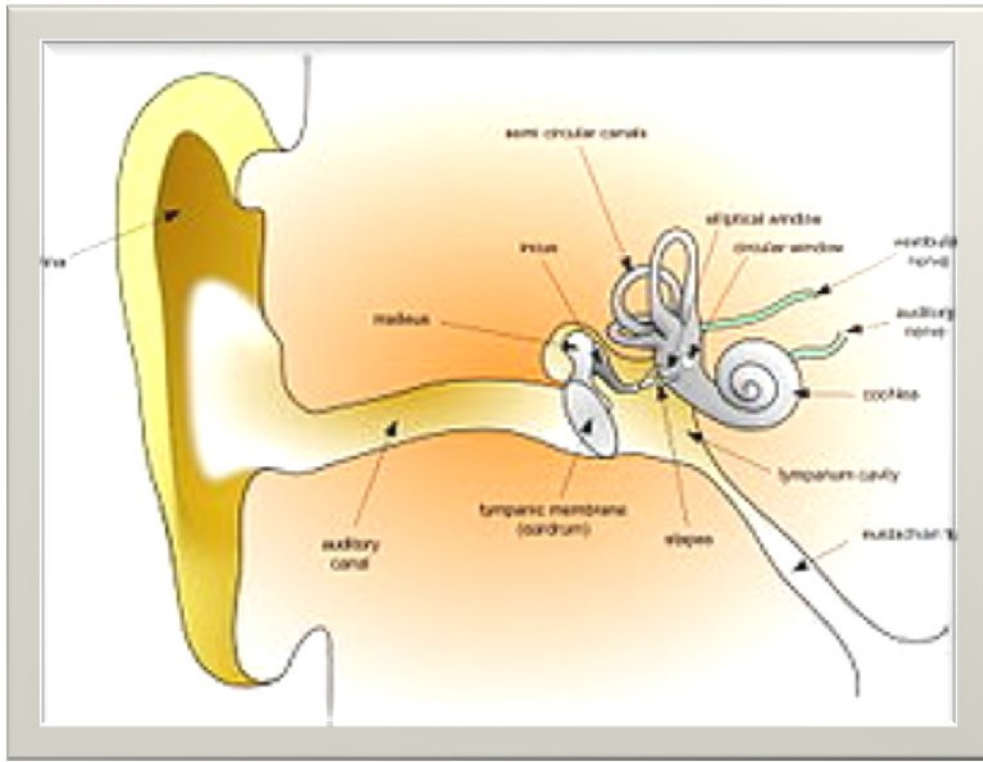
# WAITER'S UNIFORM













A collection of bathroom items is arranged on a white surface. In the center-left is a translucent yellow pump bottle. To its right are three rolled towels in blue, pink, and yellow. In the foreground left is a pink loofah. In the foreground right is a white shower head with a brown shell and a small brown object nearby. The word "SERIAN" is overlaid in large black letters.

# SERIAN

[dreamstime.com](http://dreamstime.com)







# CHEF'S HAT



**A**



**B**



**C**



**D**



**E**

# NECK TIE/NECKERCHIEF



**A**



**B**



**C**



**D**



**E**

# CHEF'S JACKET/COAT



# APRON



**A**



**B**



**C**



**D**



**E**

# CHEF'S TROUSERS



**A**



**B**



**C**



**D**



**E**



# SAFETY SHOES



**A**



**B**



**C**



**D**



**E**



# CHEF'S HAT



# NECK TIE/NECKERCHIEF



**A**



**B**



**C**



**D**



**E**

# CHEF'S JACKET/COAT





# APRON



**A**



**B**



**C**



**D**



**E**

# CHEF'S TROUSERS



**A**



**B**



**C**



**D**



**E**

# SAFETY SHOES



**A**



**B**



**C**



**D**



**E**

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Satuan Pendidikan</b>       | : SMK                                     |
| <b>Nama Sekolah</b>            | : SMK N 3 KLATEN                          |
| <b>Mata Pelajaran</b>          | : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja |
| <b>Kelas/Semester</b>          | : X / Gasal                               |
| <b>Materi Pokok/Tema/Topik</b> | : Mikroorganisme dan Penanganan Makanan   |
| <b>Alokasi Waktu</b>           | : 6 x pertemuan @ 6 x 45 menit            |
| <b>Jumlah Pertemuan</b>        | : 6 x pertemuan                           |
| <b>Pertemuan Ke</b>            | : 3,4,5,6,7,8                             |

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

### **B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
- 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan

- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja
- 3.1 Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme
  - 3.1.1 Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme dengan benar
- 4.1 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan
  - 4.1.1 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan dengan benar

**C. Tujuan Pembelajaran :**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:  
jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian mikroorganisme dengan benar
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis mikroorganisme dengan benar
3. Siswa dapat menyebutkan struktur mikroorganisme dengan benar
4. Siswa dapat menjelaskan perkembangbiakan mikroorganisme dengan benar
5. Siswa dapat menjelaskan penanganan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme dengan benar

**D. Materi Pembelajaran :**

1. Pengertian mikroorganisme
2. Jenis-jenis mikroorganisme
3. Struktur mikroorganisme
4. Perkembangbiakan mikroorganisme
5. Penanganan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme

**E. Metode Pembelajaran :**

1. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran pendekatan (*scientific*)
2. Metode : Ceramah, diskusi dan penugasan

**F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran**

1. Media : Power Point, Hand Out, Job Sheet
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar : “Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja”  
PT.Galaxy Puspa Mega, Internet.



## G. Langkah-langkah Pembelajaran

### Pertemuan I

| Kegiatan           | Deskripsi Pembelajaran   | Alokasi Waktu |
|--------------------|--|---------------|
| <b>Pendahuluan</b> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru mengucapkan salam dan memimpin doa sebelum memulai pelajaran dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</li><li>2. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa (absensi)</li><li>3. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu Mikroorganisme</li><li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai</li><li>5. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</li><li>6. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru bertanya apakah siswa telah mengetahui tentang pengertian mikroorganisme</li></ol>   | 10 menit      |
| <b>Inti</b>        | <p><b>Stimulation:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa mengamati tayangan materi yang diberikan guru dari media LCD power point</li><li>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi Mikroorganisme</li></ol> <p><b>Problem statemen:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi Mikroorganisme</li></ol> <p><b>Data collection :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa</li><li>2. Setiap kelompok mendapatkan satu nama mikroorganisme yang didiskusikan (cara penentuan nama mikroorganisme dengan cara diundi)</li><li>3. Kemudian tugas siswa adalah mendiskusikan tentang : pengertian, jenis, struktur, perkembangbiakan serta cara penanganan dan pencegahan mikroorganisme tersebut</li><li>4. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada.</li></ol> <p><b>Data Processing :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok</li></ol> | 55 menit      |

|                |  |          |
|----------------|--|----------|
|                | <b>Verification :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah selesai berdiskusi beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi ke depan kelas</li> <li>2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi Mikroorganisme</li> <li>3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi Mikroorganisme dari tiap kelompok</li> </ol><br><b>Generalization :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi Mikroorganisme</li> <li>2. Guru memberikan 5 (lima) soal yang terkait dengan materi Mikroorganisme</li> <li>3. Guru memberikan tugas untuk melanjutkan diskusi tentang mikroorganisme (hasil undian dari tiap-tiap kelompok) untuk dikerjakan tiap siswa secara kelompok dan dikumpulkan berupa makalah</li> </ol> |          |
| <b>Penutup</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi Mikroorganisme</li> <li>2. Guru memberikan lima (5) soal</li> <li>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</li> </ol>  | 15 menit |

## H. Penilaian Pembelajaran

Pertemuan ke-I

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Tes tulis
2. Bentuk : Penugasan
3. Instrument soal : 5 butir soal essay terstruktur

### Soal

Kerjakan soal-soal di bawah ini secara individu!

1. Jelaskan yang dimaksud dengan mikroorganisme?
2. Sebutkan dua jenis mikroorganisme menurut peranannya? jelaskan
3. Sebutkan mikroorganisme apa saja yang dapat merugikan (merusak makanan)? Sebutkan masing-masing 1 contoh !
4. Jelaskan yang dimaksud dengan Kapang?
5. Sebutkan faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme? Dan jelaskan!

### Kata Kunci Jawaban

1. Mikroorganisme merupakan makhluk hidup yang mempunyai ukuran sangat kecil (Kusnadi dalam Ali, 2008).
2. Mikroorganisme menurut peranannya dibagi menjadi 2 :
  - a. Apatogen  
Adalah jenis mikroorganisme yang menguntungkan inang yang ditumpanginya, dapat meningkatkan nilai gizi bahan pangan
  - b. Patogen

Adalaha jenis mikroorganisme yang merugikan inang yang ditumpangnya, dapat menimbulkan kerusakan dan keracunan makanan

3. Mikroorganisme yang dapat merugikan (merusak makanan) :
  - a. Bakteri : Pseudomonas cocovenenans, Clastridium botulinun, dll
  - b. Khamir : Rhodotorula, Saccharomyces Rouxii, Schizosaccharomyces Octoporusn, dll
  - c. Kapang/Jamur : Aspergillus sp., Penicillium sp., Rhizopus sp, dll
4. Kapang adalah mikroba dalam kelompok Fungi yang berbentuk filamen, yaitu strukturnya terdiri dari benang-benang halus yang disebut hifa, berkumpul massa dan disebut miselium
5. Faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme :
  - a. Air
  - b. pH
  - c. Suhu
  - d. Oksigen

Klaten, 08 September 2014

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T

NIP.19790331 200501 2 012

Mahasiswa PPL,

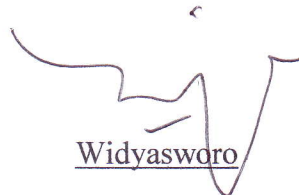


Suhartini

NIM.13511247016

Mengetahui

Koordinator PPL-KKN UNY SMK N 3 Klaten



Widyasworo

NIP. 19680717 200012 2 004

|  |  |                       |                        |           |
|--|--|-----------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                     |                       |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                |                       |                        |           |
|  | <b>SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA</b> |                       |                        |           |
|  | No: 01   | Revisi: 00            | Tanggal : Agustus 2014 | 5 halaman |
|  | Semester I                                     | <b>MIKROORGANISME</b> |                        | 55 Menit  |

#### A. Pengertian Mikroorganisme

Mikroorganisme merupakan makhluk hidup yang mempunyai ukuran sangat kecil (Kusnadi dalam Ali, 2008). Setiap sel tunggal mikroorganisme memiliki kemampuan untuk melaksanakan aktivitas kehidupan antara lain dapat mengalami pertumbuhan, menghasilkan energi dan bereproduksi dengan sendirinya.

Mikroorganisme memiliki fleksibilitas metabolisme yang tinggi karena mikroorganisme ini harus mempunyai kemampuan menyesuaikan diri yang besar sehingga apabila ada interaksi yang tinggi dengan lingkungan menyebabkan terjadinya konversi zat yang tinggi pula. Akan tetapi karena ukurannya yang kecil, maka tidak ada tempat untuk menyimpan enzim-enzim yang telah dihasilkan. Dengan demikian enzim yang tidak diperlukan tidak akan disimpan dalam bentuk persediaan. Enzim-enzim tertentu yang diperlukan untuk pengolahan bahan makanan akan diproduksi bila bahan makanan tersebut sudah ada. Mikroorganisme ini juga tidak memerlukan tempat yang besar, mudah ditumbuhkan dalam media buatan, dan tingkat pembiakannya relatif cepat (Darkuni dalam Ali, 2008). Oleh karena aktivitasnya tersebut, maka setiap mikroorganisme memiliki peranan dalam kehidupan, baik yang merugikan maupun yang menguntungkan.

Sekilas, makna praktis dari mikroorganisme disadari terutama karena kerugian yang ditimbulkannya pada manusia, hewan, dan tumbuh-tumbuhan. Misalnya dalam bidang mikrobiologi kedokteran dan fitopatologi banyak ditemukan mikroorganisme yang patogen yang menyebabkan penyakit dengan sifat-sifat kehidupannya yang khas. Walaupun di bidang lain mikroorganisme tampil merugikan, tetapi perannya yang menguntungkan jauh lebih menonjol (Ali, 2008)

#### B. Peran Positif Bakteri dalam Bidang Pangan

Menurut Schlegel (1994) beberapa bukti mengenai peranan mikrobiologi dapat dikemukakan sebagai proses klasik menggunakan bakteri. Di Jepang dan Indonesia sudah sejak zaman dahulu kacang kedelai diolah dengan menggunakan bantuan fungi, ragi, dan bakteri asam laktat. Bahkan sudah sejak zaman perang dunia pertama fermentasi terarah dengan ragi digunakan untuk membuat gliserin. Asam laktat dan asam sitrat dalam jumlah besar yang diperlukan oleh industri makanan, masing-masing dibuat dengan pertolongan bakteri asam laktat dan cendawan *Aspergillus niger*.

##### 1. Pengawetan makanan dengan mikroorganisme (Sayuran terfermentasi)

Hampir semua sayuran dapat mengalami fermentasi bertipe asam laktat, yang biasanya dilakukan oleh berbagai jenis *Streptococcus*, *Lactobacillus leuconostoc*, dan *Pediococcus*. Organisme-organisme ini mengubah gula yang terdapat dalam sayuran terutama menjadi asam laktat yang mengatasi pertumbuhan organisme lain

|  |  |                       |                        |           |
|--|--|-----------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                     |                       |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                |                       |                        |           |
|  | <b>SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA</b> |                       |                        |           |
|  | No: 01   | Revisi: 00            | Tanggal : Agustus 2014 | 5 halaman |
|  | Semester I                                     | <b>MIKROORGANISME</b> |                        | 55 Menit  |

dan memberi rasa unik pada sayuran yang terfermentasi. Setelah fermentasi, sayuran semacam itu sering disebut “teracarkan” dan tidak jarang terlihat botol-botol acar bit, acar kacang hijau, atau acar wortel.

- Saurkraut (kubis asin)

Saurkraut ialah produk fermentasi asam laktat kubis yang diparut. Kubis segar selalu mengandung sejumlah jenis *Leuconostoc* dan *Lactobacillus*, sehingga tidak perlu ditambahkan bakteri untuk memulai fermentasi.

- Acar

Organisme yang bertanggungjawab terhadap acar terfermentasi pada dasarnya adalah semua jenis marga *Lactobacillus* dan produk akhirnya mempunyai sekitar keasaman yang sama dengan saurkraut.

## 2. Zaitun

Zaitun hijau semula diperlakukan dengan 1 sampai 2 persen larutan alkalis selama 24 jam untuk menghilangkan sebagian dari rasa pahit. Setelah dicuci dengan sempurna untuk menghilangkan air alkalis, zaitun diletakkan dalam tong dan direndam dengan larutan garam 6 sampai 9 persen. Fermentasi asam laktat yang kemudian berlanjut berlangsung selama 6 hingga 10 bulan, yang setelah itu zaitun hijau dipilah dan dikemas.

## 3. Daging terfermentasi

Sosis adalah satu-satunya produk daging terfermentasi. Sosis yang telah diolah kemudian disimpan pada suhu 80C selama 40 hari atau lebih, yang selama waktu itu terjadi fermentasi asam laktat disertai dehidrasi daging yang cukup. Tentu saja hal ini meningkatkan kadar garam yang bersama dengan asam laktat mencegah pertumbuhan organisme yang merusak.

## 4. Makanan terfermentasi dari timurKecap dibuat dari kedelai yang dimasak kemudian difermentasi. Enzim disekresikan oleh jamur *Aspergillus* yang menghidrolisiskarbohidrat dan protein kedelai dan tak diragukan lagi menyebabkan cita rasa kecap yang khas. *Lactobacillus delbrueckii* memfermentasi karbohidrat, yang membentuk cukup asam kojat untuk mencegah perusakan. Bakteri asam laktat yang lain maupun beberapa marga khamir memberikan sumbangan kepada citarasa akhir kecap.

## 5. Protein sel tunggal

Single cell protein (SCP) mengacu pada mikroorganisme yang digunakan sebagai makanan baik untuk manusia maupun hewan. Protein ini terdiri atas khamir, ganggang atau bakteri, walaupun kebanyakan prosesor SCP pada akhir-akhir ini menggunakan khamir. Produksi SCP memberikan metode pengubahan sumber karbohidrat yang murah menjadi makanan yang dapat dimakan yang mengandung



|  |  |                       |                        |           |
|--|--|-----------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                     |                       |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                |                       |                        |           |
|  | <b>SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA</b> |                       |                        |           |
|  | No: 01   | Revisi: 00            | Tanggal : Agustus 2014 | 5 halaman |
|  | Semester I                                     | <b>MIKROORGANISME</b> |                        | 55 Menit  |

sampai sebanyak 70 persen protein dan bobot kering maupun kebanyakan vitamin B (Volk, 1990).

Proses menggunakan mikroba fermentasi klasik telah diganti dengan cara baru untuk produksi dan konversi menggunakan mikroba. Senyawa karotenoid dan steroid diperoleh dari fungi. Sejak ditemukan bahwa *Corynebacterium glutamicum* memproduksi glutamat dengan rendemen tinggi dari gula dan garam amonium, maka telah diisolasi berbagai mutan dan dikembangkan proses baru yang memungkinkan pembuatan banyak jenis asam amino, nukleotida, dan senyawabiokimia lain dalam jumlah besar. Bakteri juga diikutsertakan oleh para ahli kimia pada katalisis sebagian proses dalam rangkaian sintesis yang panjang; biokonversi oleh mikroba lebih spesifik dengan rendemen lebih tinggi, mengungguli koversi secara kimia; amilase untuk hidrolisis pati, proteinase pada pengolahan kulit, pektinase untuk penjernihan sari buah dan enzim-enzim lain yang digunakan di industri diperoleh dari biakan bakteri (Ali, 2008).

Bakteri yang menguntungkan kita, misalnya *Enterobacter aerogenes*, *Erwinia herbicola*, *Leuconostoc plantarum* sangat berperan dalam pembuatan sauerkraut (kubis fermentasi). *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* berperan dalam pembuatan yogurt, *Pedicoccus cerevisiae* dan *Micrococcus* sp. berperan dalam pembuatan sosis. *Acetobacter xylinum* berperan dalam pembuatan nata de coco (Budiyanto, 2002).


#### C. Peran Negatif Bakteri dalam Bidang Pangan

Berbagai penyakit atau infeksi yang berbeda-beda mungkin terjadi karena memakan makanan yang terkontaminasi dengan organisme patogen. Infeksi makanan terjadi karena memakan makanan yang mengandung organisme hidup yang mampu sembuh atau bersporulasi dalam usus yang menimbulkan penyakit.

Penyakit yang paling mendapat perhatian adalah penyakit-penyakit makanan yang disebabkan oleh organisme yang biasanya dianggap ada. Penyakit-penyakit ini dapat dibagi menjadi dua kelompok besar.

##### 1. Infeksi Makanan

Infeksi makanan terjadi karena memakan makanan yang mengandung organisme hidup yang mampu sembuh atau bersporulasi di dalam usus yang menimbulkan penyakit. Organisme penting yang menimbulkan infeksi makanan meliputi *C. Perfringens*, *Vibrio parahaemolyticus*, dan sejumlah jenis *Salmonella* yang berlainan.

|  |   |                |                        |           |
|--|---|----------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                     |                |                        |           |
|  | HAND OUT                                |                |                        |           |
|  | SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA |                |                        |           |
|  | No: 01                                  | Revisi: 00     | Tanggal : Agustus 2014 | 5 halaman |
|  | Semester I                              | MIKROORGANISME |                        | 55 Menit  |

## 2. Salmonella

Reservoir utama bagi Salmonella ialah saluran pencernaan banyak hewan, meliputi burung, hewan ternak, reptilia, dan manusia. Orang menjadi terinfeksi karena kemasukan makanan atau minuman yang terkontaminasi. Sudah barang tentu air menjadi tercemar karena masuknya kotoran dari hewan apa saja yang mengekskresi Salmonella. Infeksi melalui makanan terjadi karena masuknya daging yang terkontaminasi atau melewati tangan sebagai perantara dalam pemindahan Salmonella dari sumber yang terinfeksi.

## 3. Clostridium perfringens

Organisme ini memproduksi berbagai ragam eksotoksin. Membentuk spora apabila berada di dalam usus, dan hanya pada waktu pembentukan endospora dalam usus itulah toksin peracunan makanan diproduksi. Sumber yang paling sering ialah daging atau produk-produk daging. Masuknya masakan daging semacam itu mengakibatkan rasa sakit perut dan diare yang akut sesudah masa inkubasi 8 sampai 24 jam.

## 4. Vibrio parahaemolyticus

Kerang-kerangan merupakan sumber infeksi saluran pencernaan jika dimasak mentah atau sedikit dimasak. Belum diketahui dengan tepat bagaimana diare yang dihubungkan dengan organisme ini dapat terjadi, tetapi kegawatan infeksi ini dapat dirasakan dengan memikirkan kenyataan bahwa laju kematian karena infeksi V. Parahaemolyticus dapat mendekati 7 atau 8 persen.

### **Langkah pengendalian**

Jadi, makanan sekali-kali jangan dibiarkan berada pada suhu kamar yang akan memungkinkan mikroorganisme yang mengontaminasi berkembangbiak.

## D. Peracunan Makanan

Peracunan makanan tidak disebabkan oleh menelan organisme hidup melainkan dengan kemasukan toksin atau substansi beracun yang beracun yang disekresikan ke dalam makanan. Dalam hali yang terakhir, organisme ini mungkin mati setelah pembentukan toksin dalam makanan, tetapi apabila toksin itu sendiri dimusnahkan, peracunan makanan yang hebat dapat terjadi dari memakan makanan itu. Organisme yang menyebabkan peracunan makanan mencakup S. aureus, C. botulium, dan B. cereus.

### 1. Staphylococcus

Peracunan ini disebabkan oleh kokus gram positif kecil, stafilokokus yang sama bertanggung jawab atas banyak masalah infeksi di rumah sakit. Organisme itu mudah tumbuh pada media hara biasa dan walaupun banyak galur memerlukan

|  |  |                       |                        |           |
|--|--|-----------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                     |                       |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                |                       |                        |           |
|  | <b>SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA</b> |                       |                        |           |
|  | No: 01   | Revisi: 00            | Tanggal : Agustus 2014 | 5 halaman |
|  | Semester I                                     | <b>MIKROORGANISME</b> |                        | 55 Menit  |

beberapa asam amino dan satu vitamin B atau lebih, galur-galur ini tidak dapat dipandang sebagai bakteri yang sukar dipelihara. Ciri peracunan makanan stafilokokus yang sangat menonjol adalah diare yang hebat, muntah-muntah dan sakit perut, sedangkan bantuan yang menonjol adalah masa inkubasinya yang pendek sekitar 2 sampai 4 jam.

2. *Bacillus cereus*

Organisme ini adalah batang besar gram positif yang membentuk spora dan merupakan salah satu anggota suku Bacillaceae saprofit yang paling sering terdapat dimana-mana. Apabila makanan yang di dalamnya terdapat organisme ini, selama 24 jam terjadi rasa sakit perut yang hebat dan diare beberapa jam setelah termakan. Ditemukan di dalam tanah dan pada makanan mentah dan kering, mencakup beras yang belum dimasak.

3. *Clostridium botulinum*

*C. botulinum*, batang gram positif yang besar dalam suku Bacillaceae, adalah jasad etiologi peracunan makanan yang sangat fatal dan biasanya terjadi setelah menelan eksotoksin yang terbentuk sebelumnya yang dihasilkan oleh organisme ini sewaktu tumbuh dalam makanan.

4. Epidemiologi botulisme

Tersebar dalam tanah, pada dasar danau dan pada vegetasi yang membusuk, begitu banyak makanan, sayuran dan daging, terkontaminasi dengan organisme ini. Banyak hewan mati setiap tahun setelah menelan butiran-butiran yang terfermentasi.

5. Patogenis botulisme

Gejala pada manusia biasanya mulai setelah masa inkubasi 18 sampai 36 jam dan mencakup mual dan muntah-muntah di samping penglihatan ganda, kesulitan menelan dan beberapa kelumpuhan otot.


6. Diagnosis botulisme

Setelah orang memperlihatkan gejala botulisme, mungkin dalam darahnya masih beredar toksin bebas. Mencit sangat peka terhadap toksin ini.

E. Pencegahan dan pengendalian botulisme

Tidak seperti endospora organisme ini, toksin botulisme sangat labil terhadap suhu. Jadi sayuran kalengan rumahan harus dimasak selama 15 menit sebelum dihidangkan. Perlakuan semacam itu akan menginaktivasi toksin yang mungkin ada.

Peracunan makanan disebabkan oleh elaborasi eksotoksin oleh bakteri selama pertumbuhannya dalam makanan yang terkontaminasi. Tipe peracunan makanan

|  |  |                       |                        |           |
|--|--|-----------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                     |                       |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                |                       |                        |           |
|  | <b>SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA</b> |                       |                        |           |
|  | No: 01   | Revisi: 00            | Tanggal : Agustus 2014 | 5 halaman |
|  | Semester I                                     | <b>MIKROORGANISME</b> |                        | 55 Menit  |

yang agak berbeda, kadang-kadang disebut infeksi makanan, disebabkan oleh efek racun sel bakteri yang ditelan (Volk, 1990).

Banyak bakteri saprofitik yang hidup pada bahan makanan dan dapat merusak serta meracuni bahan makanan tersebut. Akibat aktivitas tersebut, tidak sedikit kerugian yang ditimbulkannya. Berikut ini beberapa contoh bakteri perusak bahan makanan, yaitu: *Pseudomonas cocovenenans* penghasil asam bongkrek pada tempe bongkrek. *Clostridium botulinum* penghasil toksin pada makanan dan minuman kaleng. *Erwinia*, *Bacillus* dan *Clostridium* bersifat pektolitik yang menyebabkan busuk air atau busuk lunak (soft rot) pada sayuran dan buah- buahan dan juga dapat menyebabkan hilangnya kemampuan membentuk gel pada sari buah. *Alcaligenes viscolactis* dan *Enterobacter aerogenes* menyebabkan pelendiran pada susu. *Lactobacillus plantarum* menyebabkan pelendiran pada produk buah- buahan, sayuran, cider, sauerkraut, dan bir (Budiyanto, 2002)

# **MIKROORGANISME**

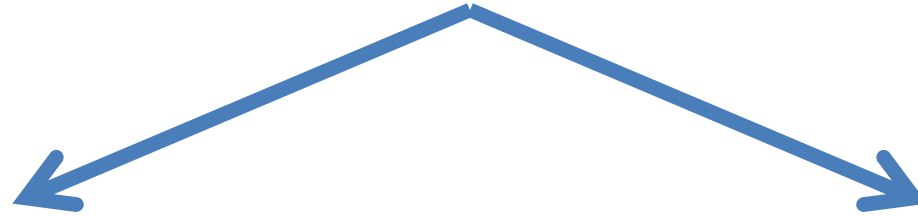




# Mikroorganismen ???



# Mikroorganisme



***Mikro***

Sangat Kecil

***Organisme***

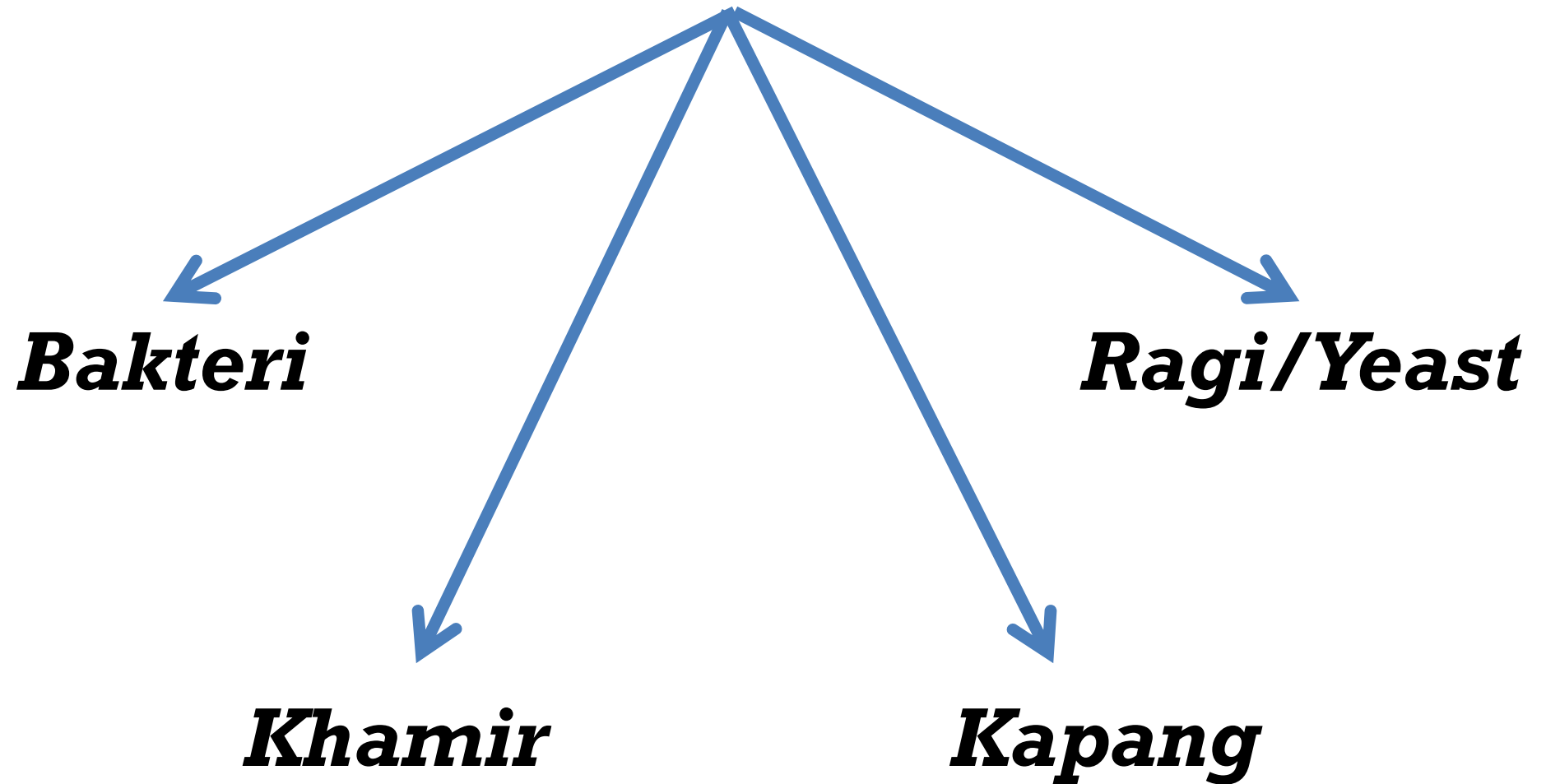
Makhluk Hidup



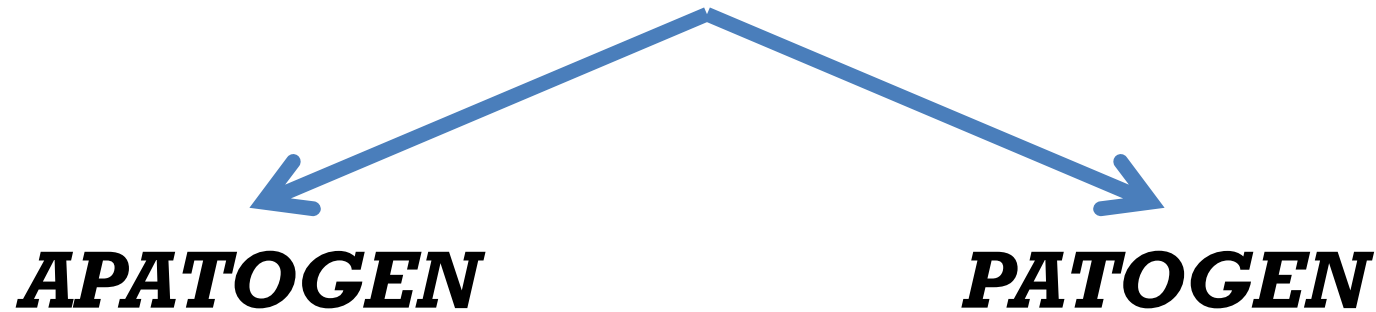
# **Mikroorganisme**

**adalah makhluk hidup yang  
mempunyai ukuran sangat kecil  
(Kusnadi dalam Ali, 2008)**

# **Mikroorganisme**



# Jenis Mikroorganisme

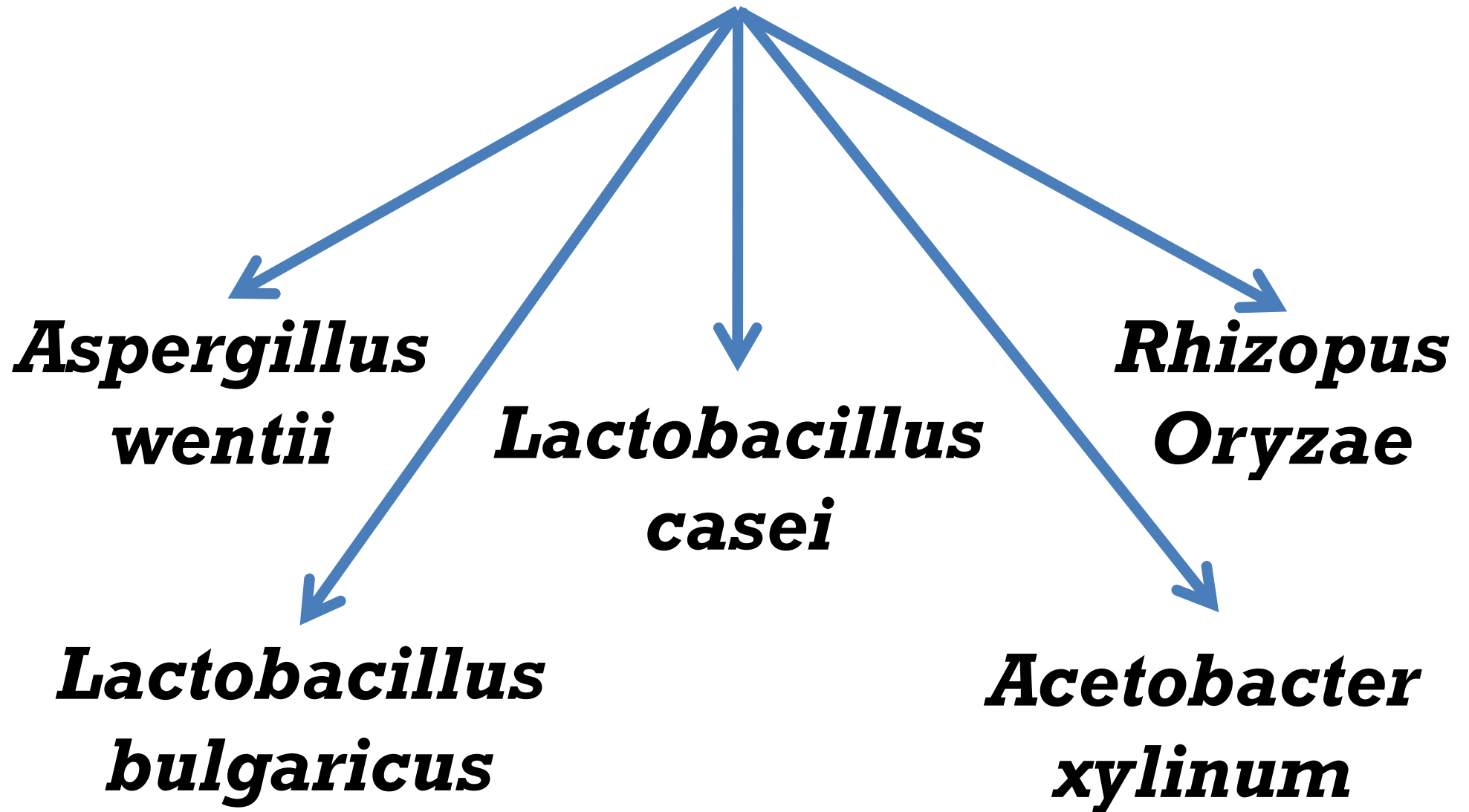


- Proses peningkatan nilai gizi pada makanan
- Proses pengadaan bau dan rasa
- Proses perubahan warna

- Perubahan nilai organoleptik yang tidak dikehendaki
- Penurunan berat atau volume bahan makanan
- Penurunan nilai gizi
- Perubahan bentuk dan susunan senyawa
- Toksin yang membahayakan



# **Mikroorganisme Apatogen ...**



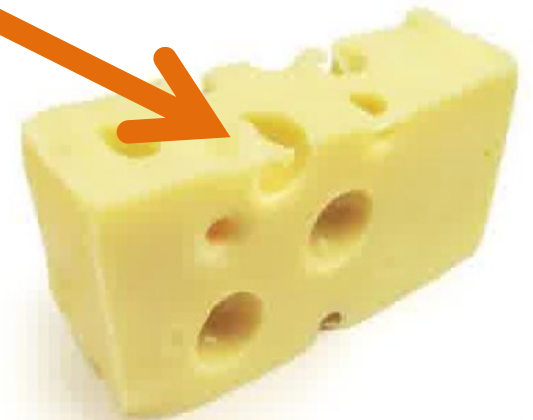
***Aspergillus  
wentii***

***Lactobacillus  
bulgaricus***

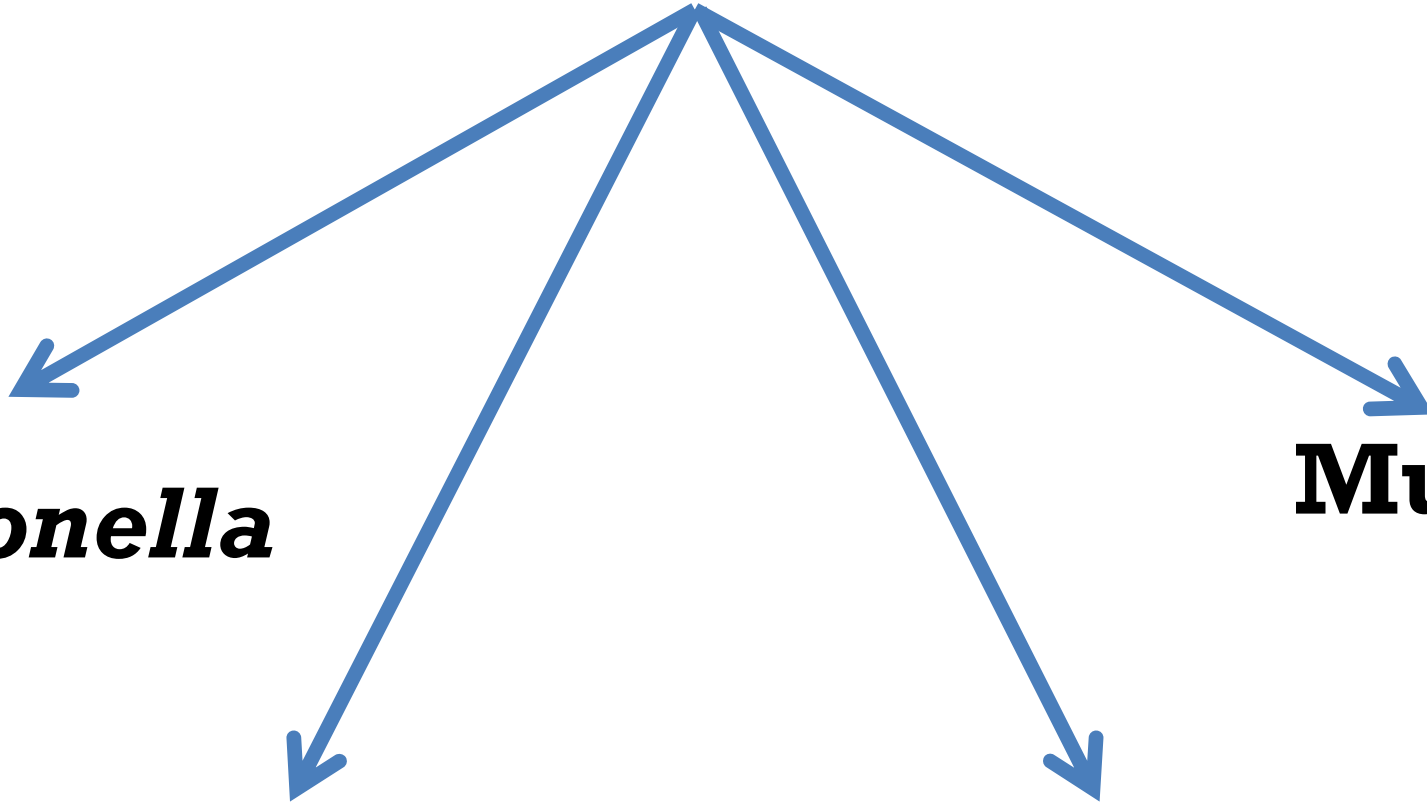
***Lactobacillus  
casei***

***Rhizopus  
Oryzae***

***Acetobacter  
xylinum***



# **Mikroorganisme Patogen ...**



***Salmonella***

**Mucor**

***Clastridium  
botulinun***

***Enterobacter  
aerogenes***

***Salmonella***



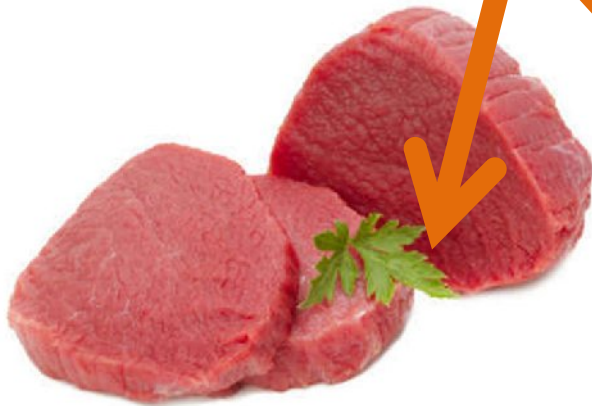
***Clostridium  
botulinum***



***Mucor***



***Enterobacter  
aerogenes***





# **Bakteri** ***(Bacterion)***

**adalah mikroba uniseluler prokariotik (inti sel tidak memiliki membran), berbentuk tongkat atau batang dan bersifat kosmopolitan yaitu berjumlah paling banyak dan tersebar luas di semua tempat**



# **Apakah Perbedaan Archaeobacteria & Eubacteria?**

**Beberapa perbedaan Archaeobacteria dan Eubacteria :**

| <b>Pembeda</b>        | <b>Archaeobacteria</b>   | <b>Eubacteria</b>    |
|-----------------------|--------------------------|----------------------|
| <b>•Membran lipid</b> | <b>Berbagai lipid</b>    | <b>Fosfolipid</b>    |
| <b>•Dinding sel</b>   | <b>Bkn peptidoglikan</b> | <b>Peptidoglikan</b> |



# **Ciri-ciri Archaeobacteria**

- Archaeobacteria merupakan kelompok bakteri yang pertama muncul di bumi.
- Archaeobacteria disebut juga bakteri purba (Archae = Purba).
- Cirinya : Hidup dlm kondisi lingkungan yang cukup ekstrim, Misal : Kondisi panas (termofil) dan asam (asidofil)



# Klasifikasi Archaeobacteria

- **Metanogen**

Merupakan kelompok Archae yang mampu mengubah karbondioksida dan Hidrogen menjadi Metana.

habitat : Daerah yg sedikit oksigen, misal : rawa dan lambung (rumen) hwn ruminansia.

Contoh : *Methanobacterium*

- **Halofil ekstrim**

Merupakan kelompok Archae yang hidup di perairan dg kadar garam yang tinggi

Contoh ; *Halobacterium* dan *Halococcus*

- **Termofil ekstrim**

Merupakan kelompok Archae yang hidup di suhu panas dg suhu optimum 60oC sampai 80oC. Hidup dg mengoksidasi sulfur.

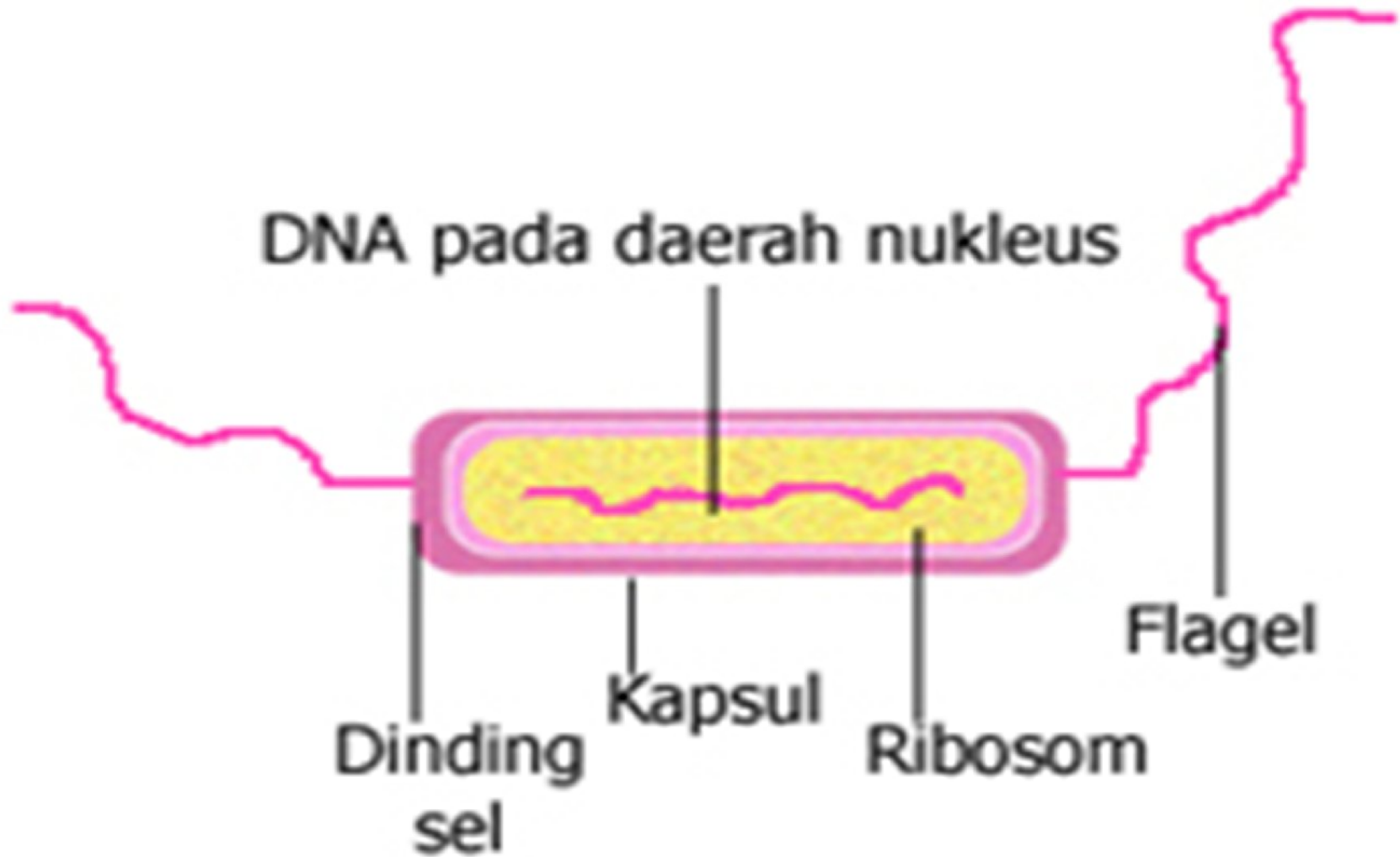
Contoh : *Sulfolobus*



# **Eubacteria**

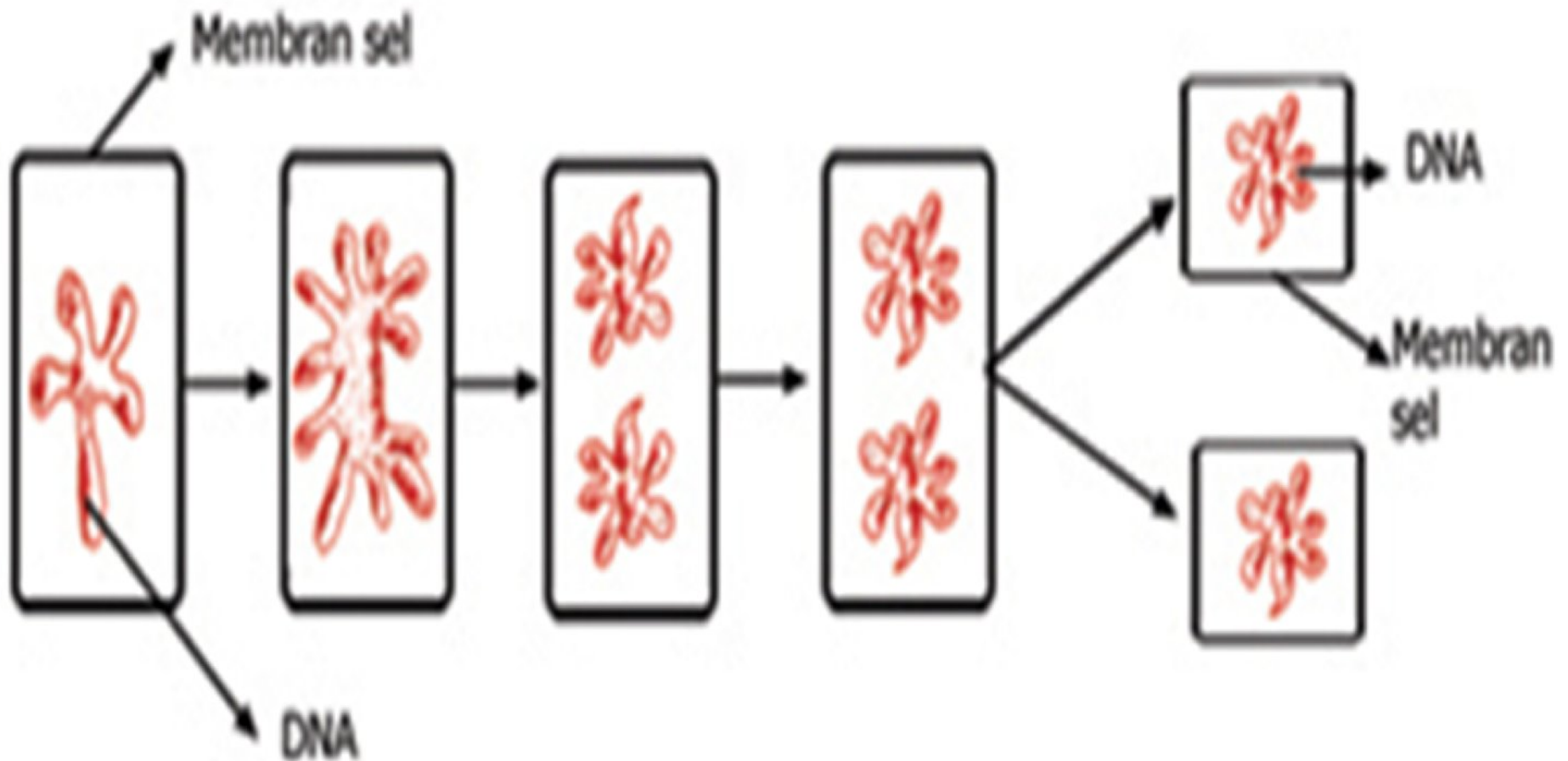
- **Eubacteria atau dikenal juga Bakteri sebenarnya. Bakteri merupakan mikroorganisme prokariotik,**
- **Istilah bakteri berasal dari bahasa Yunani dari kata bakterion yang berarti tongkat atau batang, bersel satu dan umumnya tidak berklorofil dapat ditemukan hampir di semua tempat, bersifat saprofit atau parasit.**

# STRUKTUR BAKTERI





# CARA REPRODUKSI BAKTERI



# REPRODUKSI

- Aseksual : Pembelahan biner (pembelahan langsung tanpa melalui tahapan seperti pada mitosis).
- Seksual :
  1. Transformasi.
  2. Transduksi.
  3. Konjugasi.



# **PERANAN BAKTERI**

- **MENGUNTUNGAN**

- **Lactobacillus casei : Pembuatan Yakult**
- **Acetobacter xylinum : Pembuatan nata de coco**
- **Lactobacillus bulgaricus : Pembuatan Yoghurt.**
- **Streptococcus griseus : Antibiotik streptomisin.**
- **Methanobacterium : Pembuatan biogas.**
- **Rhizobium, Azotobacter : Mengikat Nitrogen**
- **Nitrosomonas, Nitrosococcus, Nitrobacter : Menyuburkan tanah**
- **Streptococcus lactis : Keju**



# **MERUGIKAN**

## **1. Penyebab penyakit pada manusia :**

- \* Clostridium tetani : Tetanus.**
- \* Salmonella thyposa : Tipus.**
- \* Treponema pallidum : Sipilis**
- \* Vibrio comma : Kolera**

## **2. Penyebab penyakit pada hewan :**

- \* Bacillus anthracis : antrak.**
- \* Actinomyces bovis : Bengkak rahang sapi**

## **3. Penyebab penyakit pada tumbuhan :**

- \* Xanthomonas citri : Jeruk**

## **4. Kerusakan makanan**

- \* Clostridium botulinum : Makanan kaleng rusak**

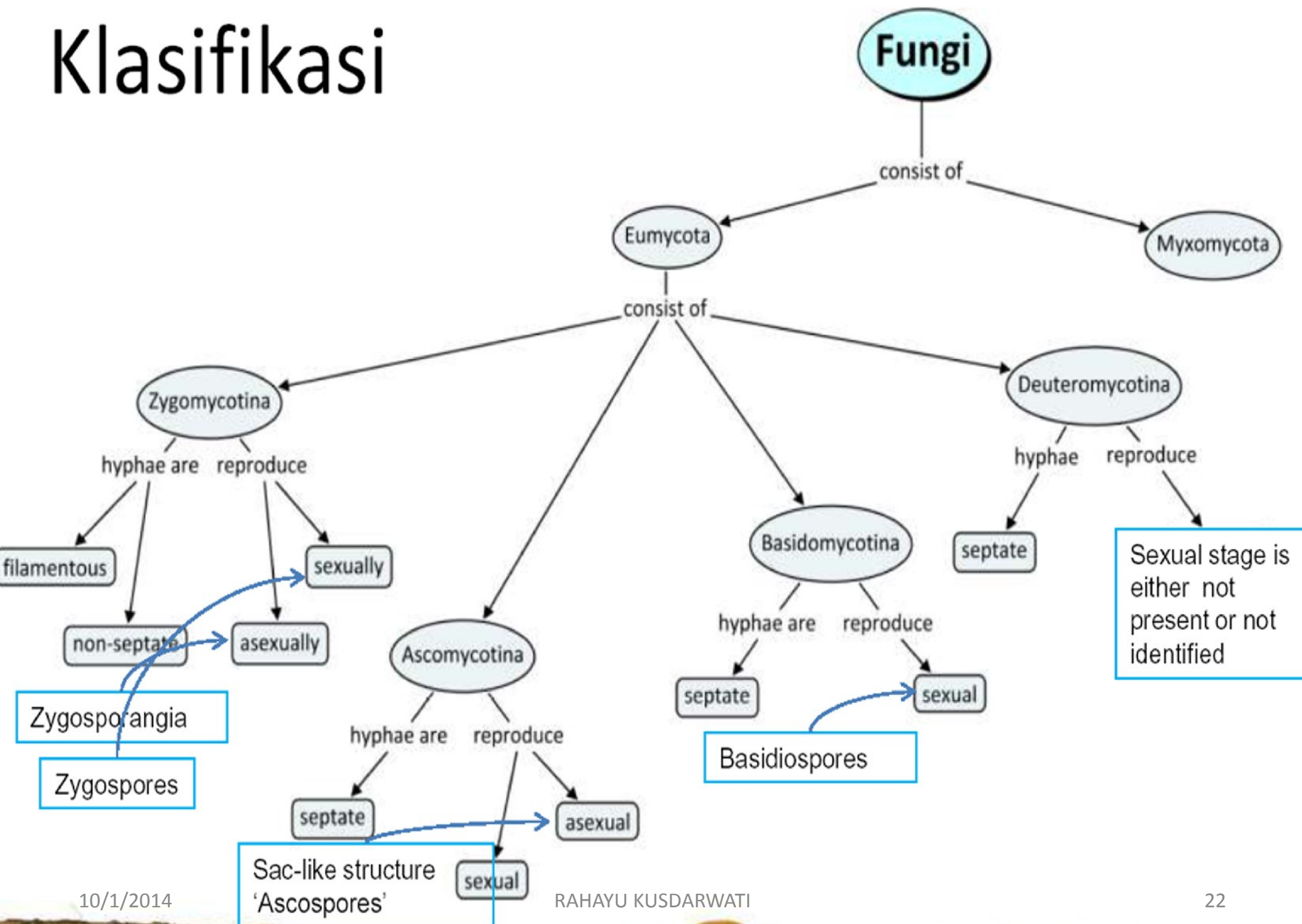


# **Jamur / Khamir**

**adalah organisme bersel tunggal yang termasuk dalam kelompok Fungi**



# Klasifikasi



# KINGDOM FUNGI

Fungi

Jamur sejati  
(*eumycetes*)

Lumut  
kerak  
(*lichens*)

Phycomy-  
-cetes

Asco-  
mycetes

Basidio-  
mycetes

Deutero-  
mycetes



# **SIFAT FUNGI**

- **Eukariot yang memiliki dinding sel.**
- **Tidak berklorofil, sehingga tidak dapat membuat makanan sendiri berupa bhn organik (heterotrof).**
- **Ada yang uniseluler dan multiseluler (sebagian besar multiseluler).**
- **Jika multiseluler, kebanyakan tubuhnya tersusun atas benang-benang, disebut hyphae (hifa).**
- **Jamur uniseluler berukuran mikroskopis. Contoh : khamir/yeast/ragi.**



- **Jamur multiseluler ada yang mikroskopis dan makroskopis.**
- **Bentuk : oval, benang (kapas, bercak, embun tepung).**



◎Jamur multiseluler umumnya tubuhnya terbagi atas 2 bagian :

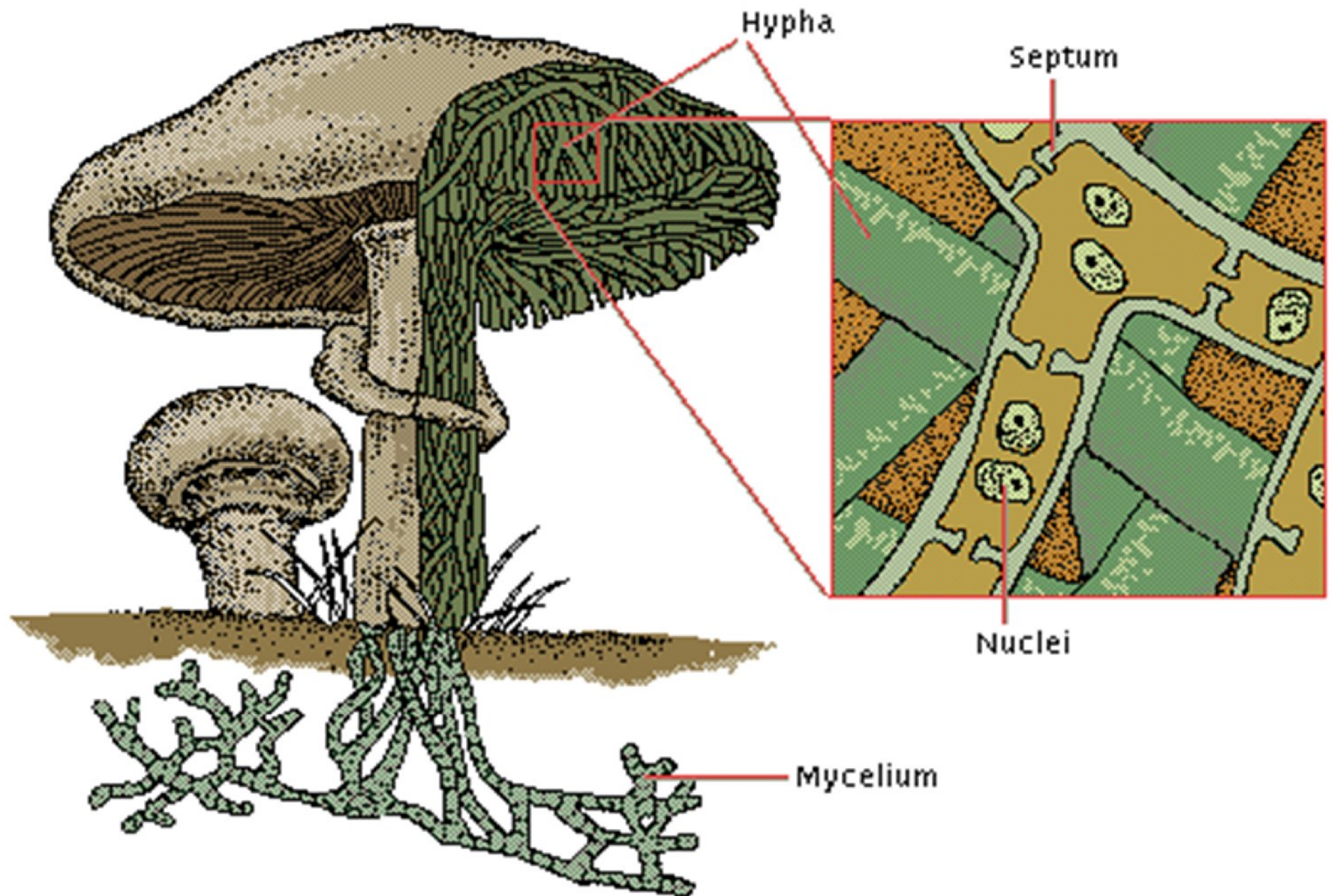
1. Bagian vegetatif, terdiri atas jaringan hyphae yang disebut **mycelium**. Bagian ini menembus ke dalam benda mati, sampah, tubuh hewan atau dapat pula sebagai parasit pada makhluk hidup.
2. Bagian pembiakan, disebut **sporangium** (kotak spora), di dalamnya terdapat sporangiospora (spora di dalam kotak spora). Sporangium didukung oleh penonjolan hyphae dari mycelium (disebut tubuh buah).



- **Spora yang terbentuk di dalam sporangium disebut spora endogen atau endospora. Sedangkan spora yang terbentuk di luar sporangium (hanya menempel saja pada dinding sporangium) disebut spora eksogen atau eksospora.**



# STRUKTUR JAMUR





# **KLASIFIKASI**

- Pengelompokkan fungi berdasarkan reproduksi seksualnya, yaitu Zygomycetes, Ascomycetes, dan Basidiomycetes.
- Fungi yang diketahui tingkat seksualnya disebut fungi perfek
- Fungi yang belum diketahui tingkat seksualnya disebut fungi imperfek
- Fungi yg belum diketahui cara reproduksi seksualnya dikelompokkan ke dalam Deuteromycetes.



- **Struktur tubuh** : hifa tidak bersekat, bagian tertentu dari hifa berdiferensiasi membentuk sporangium (alat reproduksi seksual) yang didukung sporangiosfor.
- **Habitat** : **ZYGOMYCETES**  
sebagai saprofit di udara, tanah, roti  
sebagai parasit pada manusia dan tumbuhan  
bersimbiosis membentuk lichen dengan akar tumbuhan tinggi sebagai mikoriza

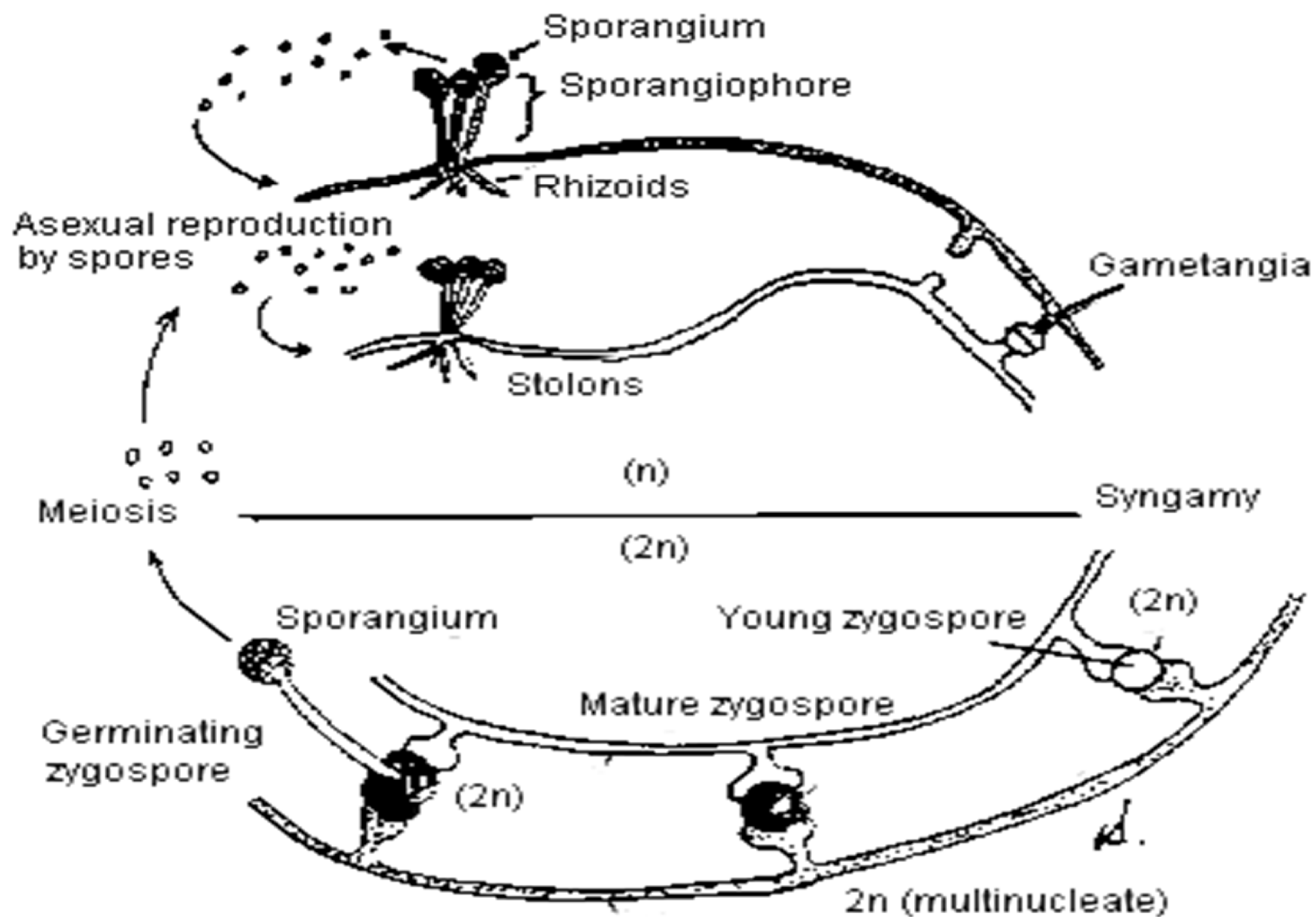


## **Reproduksi :**

- ◎ Seksual (perkawinan antara hifa yang berbeda jenis menghasilkan zygospora.
- ◎ Aseksual (fragmentasi miselium/ spora vegetatif

## **Peran :**

- ◎ Pembuatan Tempe (*Rhizopus oryzae*)
- ◎ *Rhizopus stolonifer* tumbuh pada roti basi (hifanya disebut stolon)
- ◎ *Rhizopus nigricans* tumbuh pada tomat
- ◎ *Mucor mucedo* serta *Pilabolus* menguraikan feses hewan

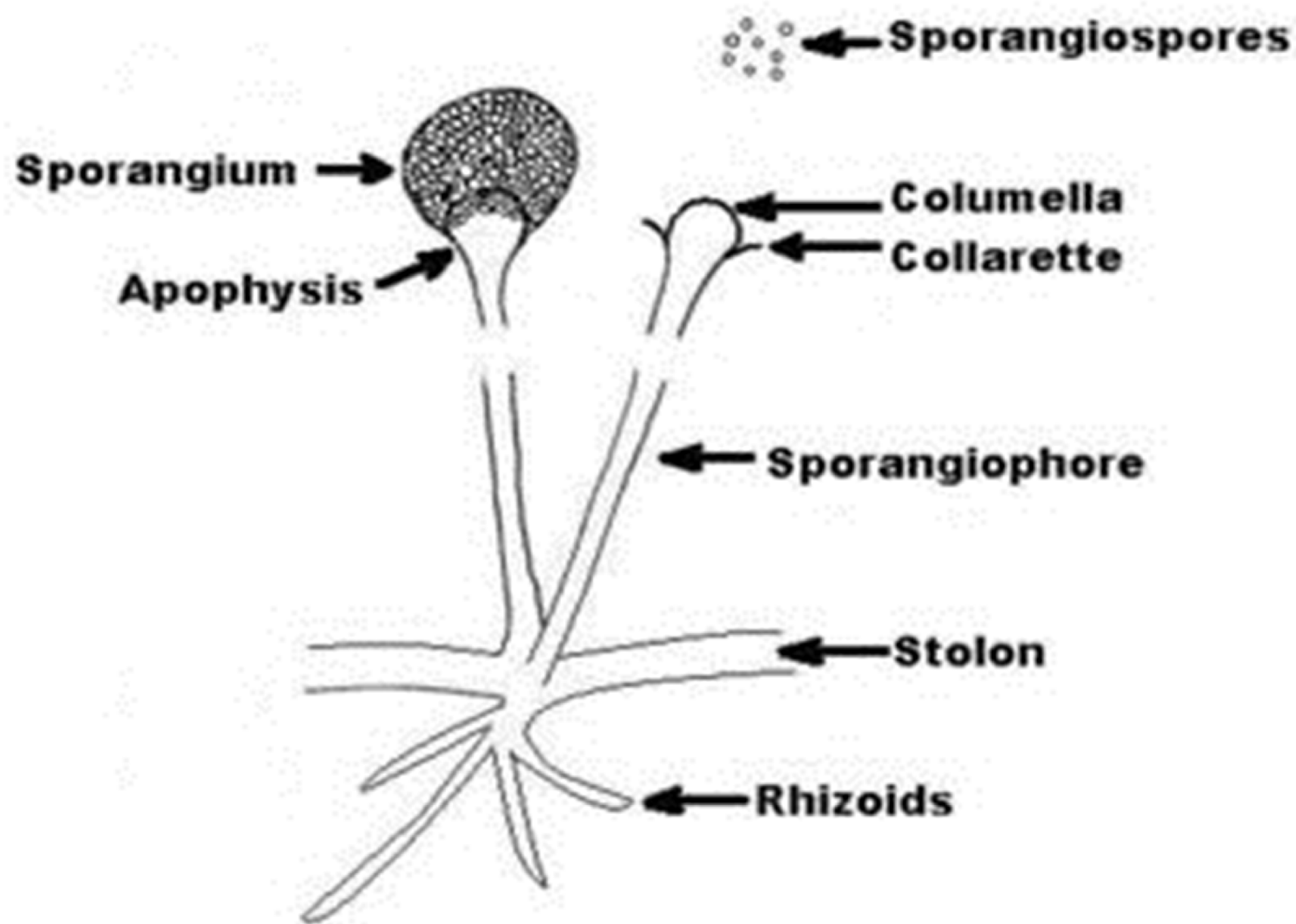




# *Rhizopus oligosporus*

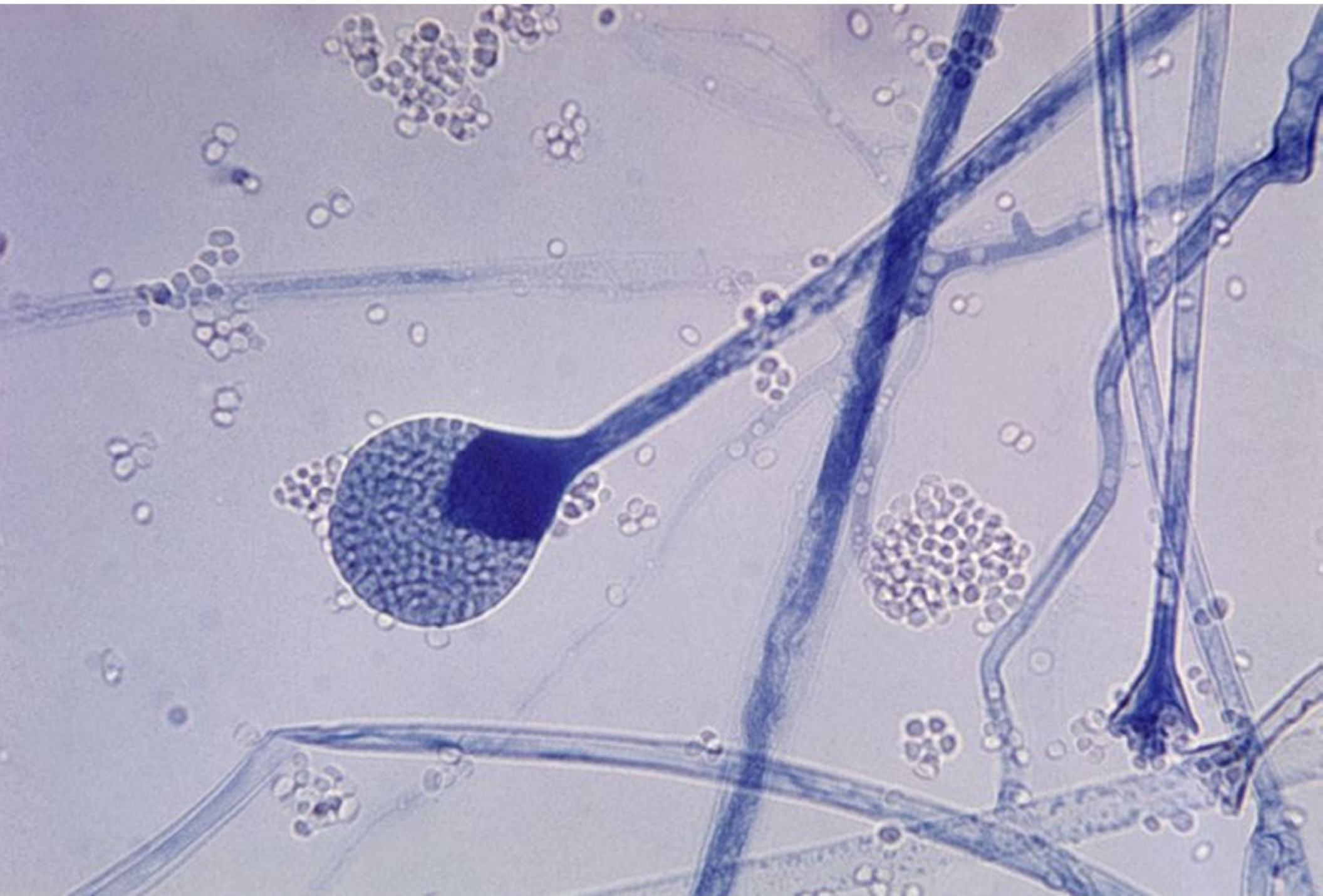


Image Courtesy of Deanna A. Sutton  
Copyright © 2006 Doctorfungus.org





# MUCOR







Benjamin  
Cummings



# Ascomycetes/ fungi kantung

**Struktur Tubuh** : sebagian besar multiseluler memiliki hifa bersekat, yang uniseluler (khamir)

*Saccharomyces cereviceae*

## Habitat

Saprofit pada tanah dan sisa-sisa organisme

Parasit pada tumbuhan potato blight, karat gandum

Pada manusia *Candida albicans* penyakit pada selaput lendir mulut, vagina, saluran pencernaan, jantung endokarditis), darah (septicemia), otak (meningitis)



- Bersimbiosis dengan akar tumbuhan tinggi membentuk mikoriza/ di tanah *Tuber melanosporum*, *Morchella esculenta*
- Reproduksi secara seksual dan aseksual.

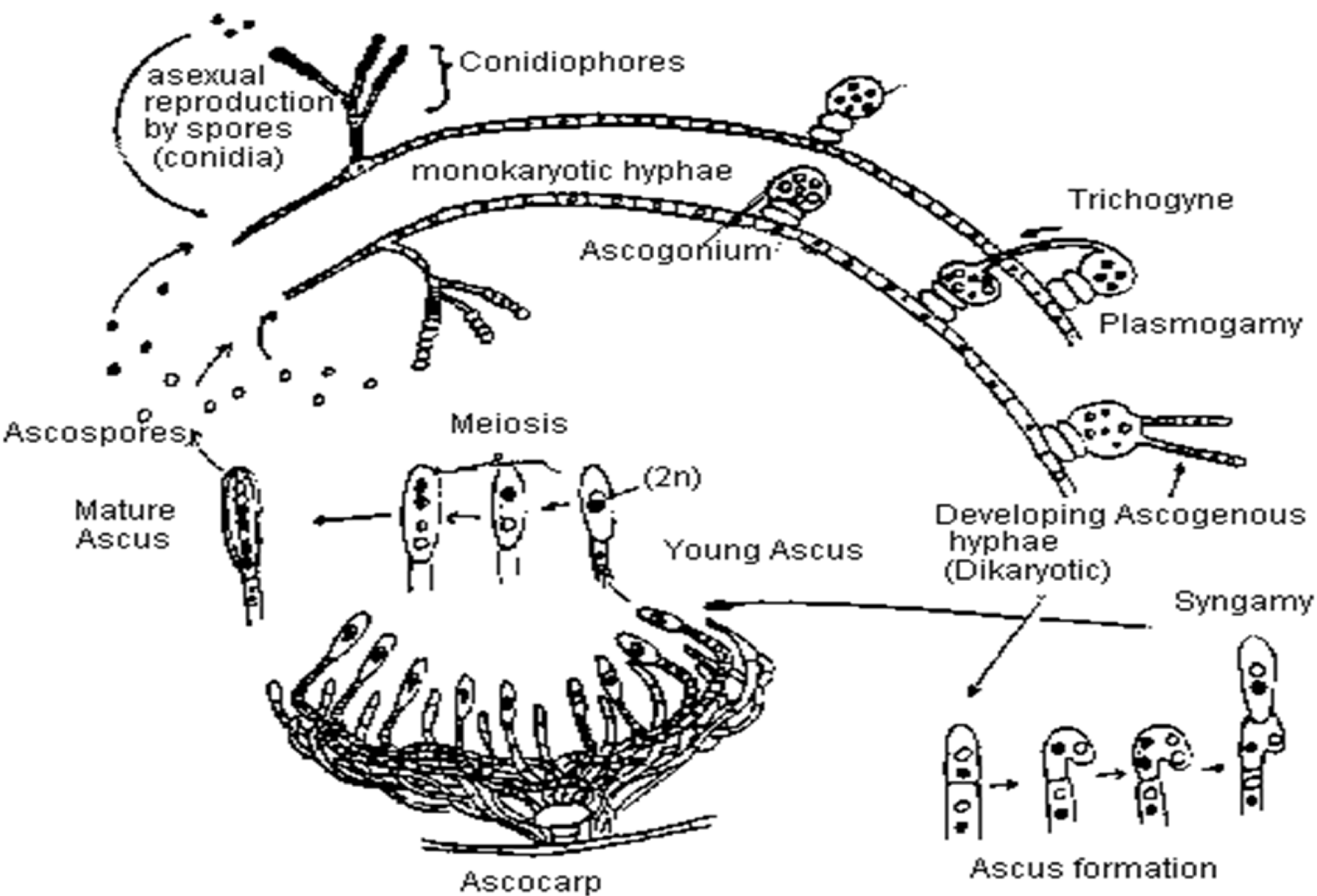
## Peran

- *Saccharomyces cereviceae* : pembuatan roti, alkohol
- *Saccharomyces ellipsoideus*, pembuatan wine dari buah anggur
- *Saccharomyces tuae* pembuatan tuak/legen dari air nira
- *Neurospora crassa* pembuatan oncom



## Merugikan :

- *Venturia inaequalis*: penyebab penyakit pd apel
- *Clayiceps purpurea* : penyebab penyakit ergot pada tanaman gandum, jika dimakan oleh hewan atau manusia akan menyebabkan penyakit ergotisma (kejang otot dan kelumpuhan).

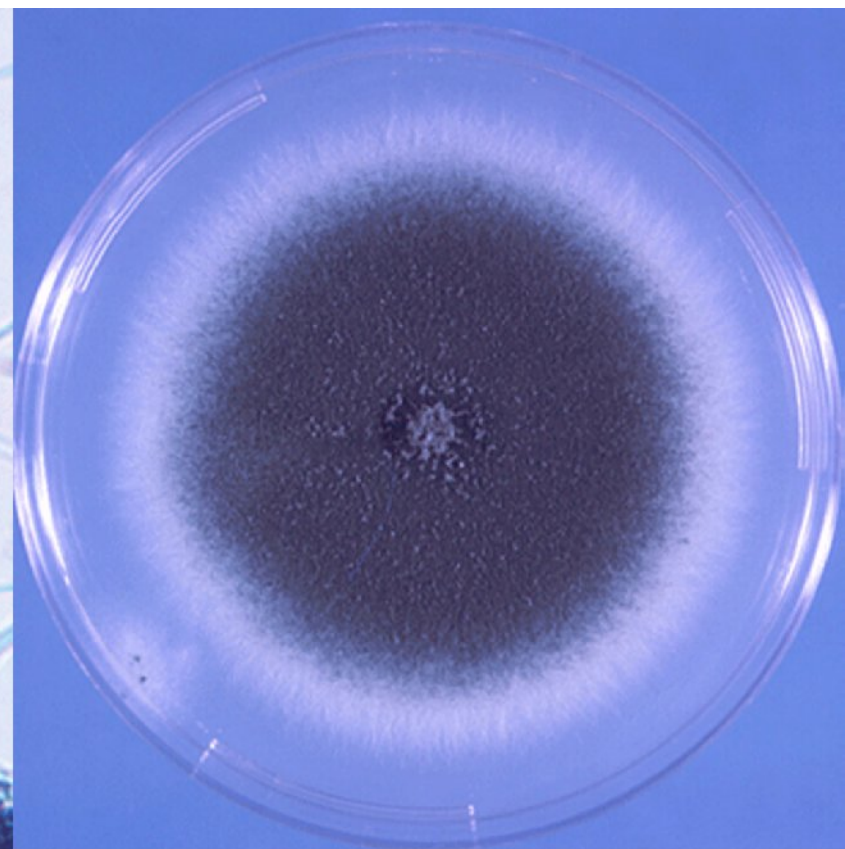
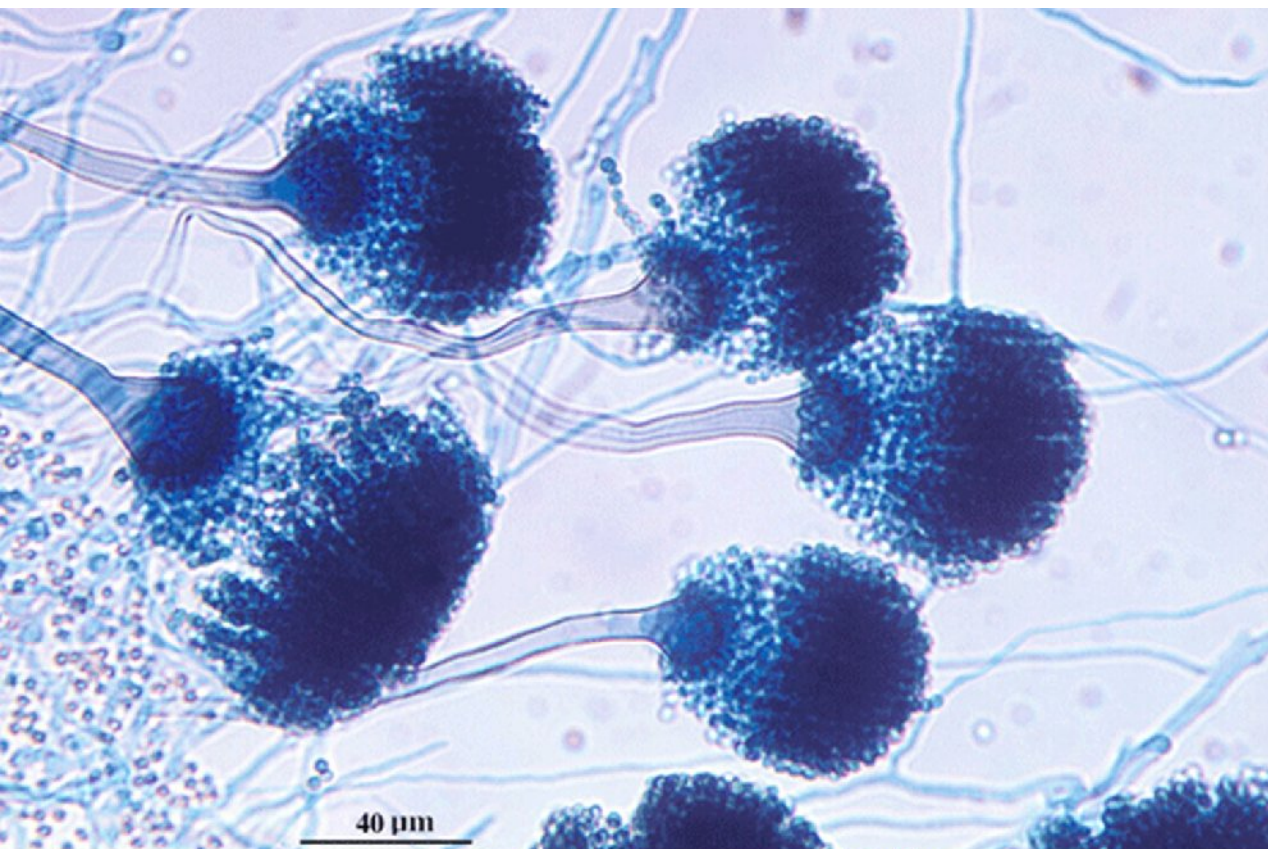




# Ascomycetes









## **Struktur :**

- ◎ Multiseluler
- ◎ membentuk basidiospora seksualnya
- ◎ Reproduksi aseksualnya dengan membentuk tunas
- ◎ Hif bersekat
- ◎ Bentuk bermacam-macam

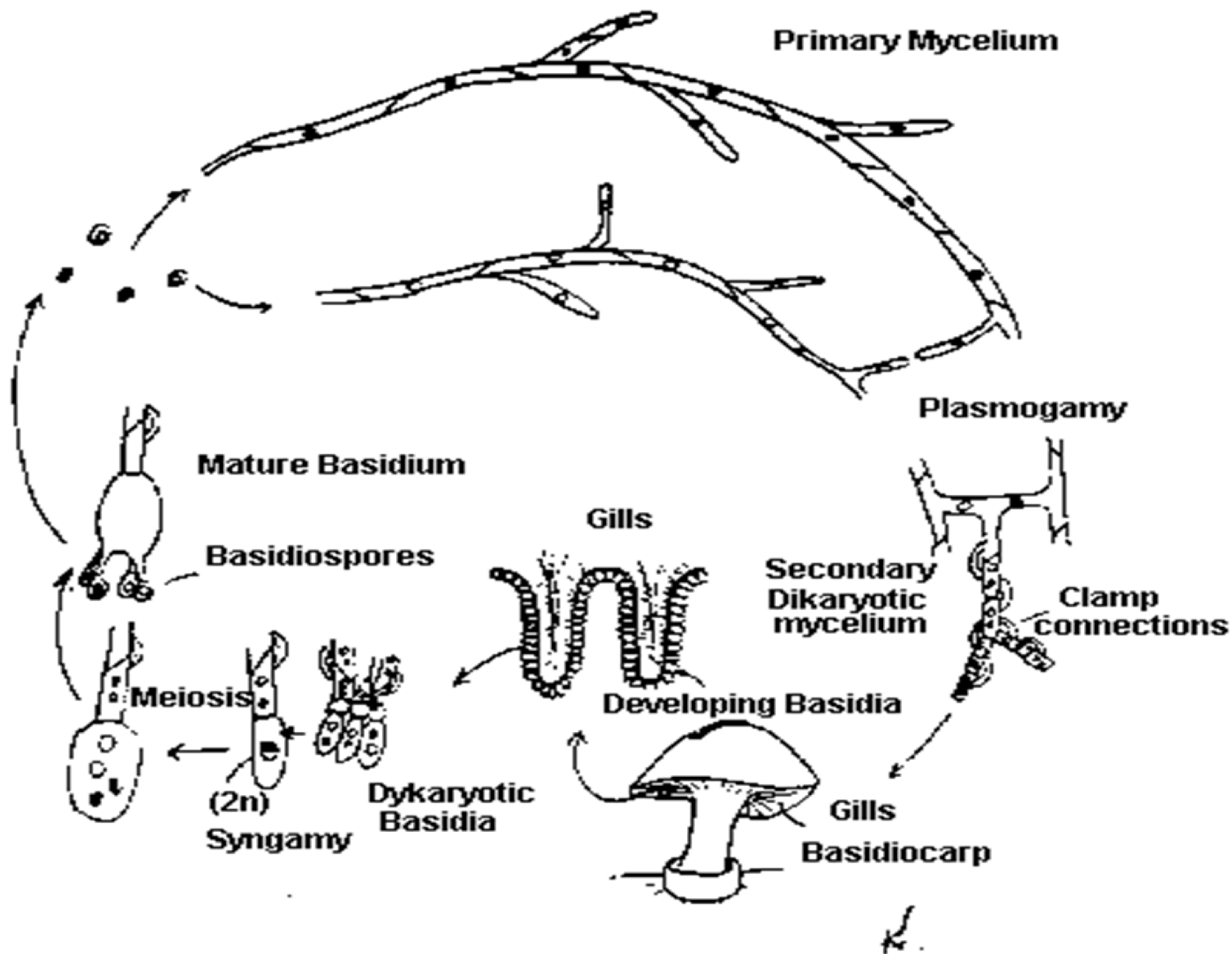
## **Peran :**

- ◎ 25 ribu yg telah diidentifikasi menguntungkan (jamur kuping (*Auricularia polytricha*), jamur merang (*Volvariella volvaceae*), jamur shitake (*Lentinula edodes*)
- ◎ Jamur kayu (*Ganoderma*) suplemen makanan/obat



## Merugikan :

- Jamur karat (*Puccinia graminis*): parasit pd daun jagung dan gandum; *Puccinia arachis*: parasit pd tanaman kacang; *Ustilago maydis*: pd tanaman jagung; *Amanita ocreata* dan *Amanita phalloides* : beracun dan mematikan jika dimakan; *Amanita muscaria* : dapat menyebabkan halusinasi jika dimakan.









# **Kapang**

**adalah mikroba dalam kelompok Fungi yang berbentuk filamen, yaitu strukturnya terdiri dari benang-benang halus yang disebut hifa, berkumpul massa dan disebut miselium**

# Faktor Mempengaruhi Perkembangbiakan Mikroorganisme ...



*Air*

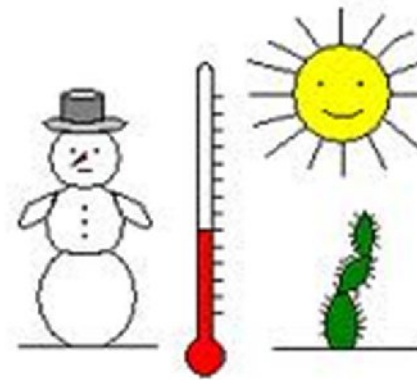
*Oksigen*



*pH*

*Suhu*

ESCALA DE pH - INDICADOR DE COUVE ROXA





**TERIMA  
KASIH  
DAN  
APA ADA  
PERTANYAAN?**



**ADMINISTRASI  
MENGOLAH MAKANAN  
KONTINENTAL**



*SILABUS*  
*PROGRAM SEMESTER*  
*PROGRAM PERENCANAAN SEMESTER*  
*PROGRAM TAHUNAN*

Oleh:  
Suhartini, A.Md.T  
NIM. 13511247016

**DINAS PENDIDIKAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
Jl.Merbabu No.11 Klaten, Telp (0272) 321270**



**PROGRAM SEMESTER**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
 Program Studi Keahlian : Tata Boga  
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental  
 Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Kontinental  
 Kelas : XI JB 2  
 Semester : 1 (satu) Gasal Tahun : 2014/2015

| No | Nama Bulan | Banyak Minggu dlm Semester | Banyak Minggu yg tdk Efektif | Banyak Minggu yang Efektif |
|----|------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 1. | Juli       | 5                          | 5                            | -                          |
| 2. | Agustus    | 4                          | -                            | 4                          |
| 3. | September  | 5                          | -                            | 5                          |
| 4. | Oktober    | 4                          | -                            | 4                          |
| 5. | November   | 4                          | -                            | 4                          |
| 6. | Desember   | 5                          | 3                            | 2                          |
|    | Jumlah     | 27                         | 8                            | 19                         |

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

19 Minggu x 7 Jam Pembelajaran = 133 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk :

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| - Pembelajaran Teori          | : 42 Jam  |
| - Pembelajaran Praktik        | : 35 Jam  |
| - Uji Kompetensi              | : 49 Jam  |
| - Ujian Tengah Semester (UTS) | : 7 Jam   |
|                               | _____ (+) |
| Jumlah                        | : 133 Jam |

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
 NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, 17 September 2014

Mahasiswa PPL,



Suhartini  
 NIM.13511247016



Mengetahui  
 Kepala Sekolah



**PROGRAM SEMESTER**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
Program Studi Keahlian : Tata Boga  
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental  
Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Kontinental  
Kelas : XI JB 2  
Semester : 2 (dua) Genap Tahun : 2014/2015

| No | Nama Bulan | Banyak Minggu<br>dlm Semester | Banyak Minggu yg<br>tdk Efektif | Banyak Minggu<br>yang Efektif |
|----|------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. | Januari    | 4                             | -                               | 4                             |
| 2. | Februari   | 4                             | -                               | 4                             |
| 3. | Maret      | 5                             | 1                               | 4                             |
| 4. | April      | 4                             | 1                               | 3                             |
| 5. | Mei        | 4                             | -                               | 4                             |
| 6. | Juni       | 5                             | 3                               | 2                             |
|    | Jumlah     | 26                            | 5                               | 21                            |

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

21 Minggu x 7 Jam Pembelajaran = 147 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 56 Jam  
- Pembelajaran Praktik : 42 Jam  
- Uji Kompetensi : 42 Jam  
- Ujian Tengah Semester (UTS) : 7 Jam  
\_\_\_\_ (+)  
Jumlah : 147 Jam  
\_\_\_\_\_

Guru Pembimbing,

Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, 17 September 2014

Mahasiswa PPL,

Suhartini  
NIM.13511247016



Mengetahui  
Kepala Sekolah

## PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

**Satuan Pendidikan** : SMK Negeri 3 Klaten  
**Bidang Keahlian** : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
**Program Studi Keahlian** : Pariwisata  
**Kompetensi Keahlian** : Jasa Boga  
**Mata Pelajaran/Standar Komp** : Mengolah Makanan Kontinental  
**Kelas/Semester** : XI JB 2/GASAL  
**Tahun Pelajaran** : 2014/2015  
**Waktu** : 19 x Pertemuan (7 x @ 45 menit)

[illegible]





## PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

**Satuan Pendidikan** : SMK Negeri 3 Klaten  
**Bidang Keahlian** : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
**Program Studi Keahlian** : Pariwisata  
**Kompetensi Keahlian** : Jasa Boga  
**Mata Pelajaran/Standar Komp** : Mengolah Makanan Kontinental  
**Kelas/Semester** : XI JB 2/GENAP  
**Tahun Pelajaran** : 2014/2015  
**Waktu** : 21 x Pertemuan (7 x @ 45 menit)

[illegible]

[illegible]

Guru Pembimbing,

Wiwik Triastuti, S.Pd.T

Klaten, 10 Agustus 2014

Suhartini

**PROGRAM TAHUNAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

**KELAS : XI Jasa Boga 2**

| NO.            | KEGIATAN                      | ALOKASI<br>WAKTU<br>(JAM) | BULAN                                |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
|----------------|-------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|---|---|---|---|------|---|---|---|------|---|---|---|---|-----|---|---|---|-----|---|---|---|-----|---|---|---|---|--|--|--|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
|                |                               |                           | JULI                                 |   |   |   |   | AGUS |   |   |   | SEPT |   |   |   |   | OKT |   |   |   | NOV |   |   |   | DES |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
|                |                               |                           | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 1    | 2 | 3 | 4 | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 | 1   | 2 | 3 | 4 | 1   | 2 | 3 | 4 | 1   | 2 | 3 | 4 | 5 |  |  |  |   |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
| Semester Gasal |                               |                           | LIBUR PUASA DAN HARI RAYA IDUL FITRI |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
| 1.             | Makanan Kontinental           | 7                         |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  | 7 |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
| 2.             | Kaldu (Stock)                 | 7                         |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   | 7 |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
| 3.             | Sup (Soup)                    | 14                        |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   | 7 | 7 |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
|                | • Ujian Kompetensi            | 7                         |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   | 7 |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
| 4.             | Saus (Sauce)                  | 14                        |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   | 7 | 7 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
|                | • Ujian Kompetensi            | 14                        |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   |   |   |  | 7 | 7 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
|                | • Ujian Tengah Semester (UTS) | 7                         |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   |   |   |  |   |   | 7 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
| 5.             | Makanan Pembuka (Appetizer)   | 7                         |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   |   |   |  |   |   |   | 7 |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
|                | • Ujian Kompetensi            | 7                         |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   |   |   |  |   |   |   |   | 7 |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
| 6.             | Salad                         | 14                        |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   | 7 | 7 |   |   |   |   |  |  |  |  |
|                | • Ujian Kompetensi            | 7                         |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   | 7 |   |   |   |  |  |  |  |
| 7.             | Sandwich                      | 14                        |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   | 7 | 7 |   |  |  |  |  |
|                | • Ujian Kompetensi            | 14                        |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 7 |  |  |  |  |
| Jumlah         |                               | 133                       |                                      |   |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |  |  |  |   |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |

|  |  |         |       |
|--|--|---------|-------|
|  |  | ALOKASI | BULAN |
|--|--|---------|-------|






**PROGRAM TAHUNAN/ SEMESTER****SMK NEGERI 3 KLATEN****TAHUN PELAJARAN 2014 - 2015**

**Standar Kompetensi** : **Mengolah Makanan Kontinental**  
**Kelas/ Semester** : **XI JB 2 / 1 (Gasal)**  
**Paket Keahlian** : **Jasa Boga**  
**Tahun Pelajaran** : **2014 - 2015**

| No. | Kegiatan   | Alokasi Waktu | Waktu Pelaksanaan                 |
|-----|--|---------------|-----------------------------------|
| 1.  | <b>Pembelajaran Semester Gasal</b>   |               |                                   |
|     | 3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental | 7 jam         | 5 Agustus 2014                    |
|     | 4.1 Mengklasifikasikan berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya      |               |                                   |
|     | 3.2 Mengklasifikasikan berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya      | 7 jam         | 12 Agustus 2014                   |
|     | 4.2 Membuat Kaldu (stock)  |               |                                   |
|     | 3.3 Membedakan sup (soup) dan turunannya   | 14 jam        | 19 & 26 Agustus 2014              |
|     | 4.3 Membuat sup (soup) dan turunannya  |               |                                   |
|     | 3.4 Membedakan saus (sauce) dan turunannya   | 14 jam        | 09 & 16 September 2014            |
|     | 4.4 Membuat saus (sauce) dan turunannya  |               |                                   |
|     | 3.5 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)   | 7 jam         | 14 Oktober 2014                   |
|     | 4.5 Membuat makanan pembuka (appetizer)  |               |                                   |
|     | 3.6 Menganalisis salad   | 14 jam        | 28 Oktober & 04 November 2014     |
|     | 4.6 Menyiapkan salad   |               |                                   |
|     | 3.7 Mendeskripsikan sandwich   | 14 jam        | 18 & 25 November 2014             |
|     | 4.7 Membuat sandwich   |               |                                   |
| 2.  | UTS  | 1 hari        | 07 Oktober 2014                   |
| 3.  | Ulangan akhir semester gasal   | 6 hari        | 8 – 13 Desember 2014              |
| 4.  | Pembagian raport semester gasal  | 1 hari        | 20 Desember 2014                  |
| 5.  | Libur semester gasal   | 12 hari       | 22 Desember 2014 – 3 Januari 2015 |

Klaten, Juli 2014

Mahasiswa PPL



**PROGRAM TAHUNAN/ SEMESTER**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014 - 2015**

**Standar Kompetensi** : Mengolah Makanan Kontinental  
**Kelas/ Semester** : XI JB 2 / 2 (Genap)  
**Paket Keahlian** : Jasa Boga  
**Tahun Pelajaran** : 2014 - 2015

| No. | Kegiatan  | Alokasi Waktu | Waktu Pelaksanaan             |
|-----|---|---------------|-------------------------------|
| 6.  | <b>Pembelajaran Semester Genap</b>              |               |                               |
| 3.1 | Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur | 21 jam        | 06, 13 & 20 Januari 2015      |
| 4.1 | Membuat hidangan dari sayuran dan telur         |               |                               |
| 4.1 | Mendeskripsikan hidangan dari pasta             | 14 jam        | 27 Januari & 03 Februari 2015 |
| 4.2 | Membuat hidangan dari pasta                     |               |                               |
| 3.3 | Mendeskripsikan hidangan dari unggas            | 14 jam        | 24 Februari & 03 Maret 2015   |
| 4.3 | Membuat hidangan dari unggas                    |               |                               |
| 3.4 | Mendeskripsikan hidangan dari daging            | 14 jam        | 24 & 31 Maret 2015            |
| 4.4 | Membuat hidangan dari daging                    |               |                               |
| 3.5 | Mendeskripsikan hidangan dari sea food          | 7 jam         | 28 April & 05 Mei 2015        |
| 4.5 | Membuat hidangan dari sea food                  |               |                               |
| 3.6 | Menganalisis makanan penutup (dessert)          | 21 jam        | 12, 19 & 26 Mei 2015          |
| 4.6 | Membuat makanan penutup (dessert)               |               |                               |
| 7.  | UTS   | 1 hari        | 10 Maret 2015                 |
| 8.  | Ulangan akhir semester genap                    | 6 hari        | 1 – 6 Juni 2015               |
| 9.  | Pembagian raport semester genap                 | 1 hari        | 20 Juni 2015                  |
| 10. | Libur semester genap                            | 18 hari       | 22 Juni – 11 Juli 2015        |

Klaten, Juli 2014  
Mahasiswa PPL



Suhartini  
NIM. 13511247016

**PROGRAM SEMESTER**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
Program Studi Keahlian : Tata Boga  
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental  
Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Kontinental  
Kelas : XI JB 3  
Semester : 1 (satu) Gasal Tahun : 2014/2015

| No | Nama Bulan | Banyak Minggu<br>dlm Semester | Banyak Minggu yg<br>tdk Efektif | Banyak Minggu<br>yang Efektif |
|----|------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. | Juli       | 4                             | 4                               | -                             |
| 2. | Agustus    | 5                             | 1                               | 4                             |
| 3. | September  | 4                             | -                               | 4                             |
| 4. | Oktober    | 4                             | 1                               | 3                             |
| 5. | November   | 5                             | -                               | 5                             |
| 6. | Desember   | 4                             | 2                               | 2                             |
|    | Jumlah     | 26                            | 8                               | 18                            |


Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

18 Minggu x 7 Jam Pembelajaran = 126 Jam Pembelajaran

|                   |                               |           |
|-------------------|-------------------------------|-----------|
| Digunakan untuk : | - Pembelajaran Teori          | : 35 Jam  |
|                   | - Pembelajaran Praktik        | : 42 Jam  |
|                   | - Uji Kompetensi              | : 42 Jam  |
|                   | - Ujian Tengah Semester (UTS) | : 7 Jam   |
|                   |                               | _____ (+) |
| Jumlah            |                               | : 126 Jam |

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, 17 September 2014

Mahasiswa PPL,



Suhartini  
NIM.13511247016



Mengetahui  
Kepala Sekolah





# PROGRAM SEMESTER

## SMK NEGERI 3 KLATEN

### TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
 Program Studi Keahlian : Tata Boga  
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental  
 Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Kontinental  
 Kelas : XI JB 3  
 Semester : 2 (dua) Genap Tahun : 2014/2015

| No | Nama Bulan | Banyak Minggu<br>dlm Semester | Banyak Minggu yg<br>tdk Efektif | Banyak Minggu<br>yang Efektif |
|----|------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. | Januari    | 5                             | 2                               | 3                             |
| 2. | Februari   | 4                             | 1                               | 3                             |
| 3. | Maret      | 4                             | 1                               | 3                             |
| 4. | April      | 4                             | -                               | 4                             |
| 5. | Mei        | 5                             | -                               | 5                             |
| 6. | Juni       | 4                             | 2                               | 2                             |
|    | Jumlah     | 26                            | 6                               | 20                            |

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

20 Minggu x 7 Jam Pembelajaran = 140 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 48 Jam  
 - Pembelajaran Praktik : 42 Jam  
 - Uji Kompetensi : 42 Jam  
 - Ujian Tengah Semester (UTS) : 7 Jam  
 \_\_\_\_\_ (+)  
 Jumlah : 140 Jam  
 \_\_\_\_\_

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
 NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, 17 September 2014

Mahasiswa PPL,



Suhartini  
 NIM.13511247016



Mengetahui  
 Kepala Sekolah





## PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

|                             |   |                                 |
|-----------------------------|---|---------------------------------|
| Satuan Pendidikan           | : | SMK Negeri 3 Klaten             |
| Bidang Keahlian             | : | Seni, Kerajinan dan Pariwisata  |
| Program Studi Keahlian      | : | Pariwisata                      |
| Kompetensi Keahlian         | : | Jasa Boga                       |
| Mata Pelajaran/Standar Komp | : | Mengolah Makanan Kontinental    |
| Kelas/Semester              | : | XI JB 3/GASAL                   |
| Tahun Pelajaran             | : | 2014/2015                       |
| Waktu                       | : | 18 x Pertemuan (7 x @ 45 menit) |

[illegible]



## PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

**Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten**  
**Bidang Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata**  
**Program Studi Keahlian : Pariwisata**  
**Kompetensi Keahlian : Jasa Boga**  
**Mata Pelajaran/Standar Komp : Mengolah Makanan Kontinental**  
**Kelas/Semester : XI JB 3/GENAP**  
**Tahun Pelajaran : 2014/2015**  
**Waktu : 20 x Pertemuan (7 x @ 45 menit)**

[illegible]





# **PROGRAM TAHUNAN** **SMK NEGERI 3 KLATEN** **TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

**KELAS : XI Jasa Boga 3**

| NO.             | KEGIATAN                      | ALOKASI<br>WAKTU<br>(JAM) | BULAN |   |   |   |      |   |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |   |
|-----------------|-------------------------------|---------------------------|-------|---|---|---|------|---|---|---|---|------|---|---|---|-----|---|---|---|-----|---|---|---|---|-----|---|---|---|---|
|                 |                               |                           | JULI  |   |   |   | AGUS |   |   |   |   | SEPT |   |   |   | OKT |   |   |   | NOV |   |   |   |   | DES |   |   |   |   |
|                 |                               |                           | 1     | 2 | 3 | 4 | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 | 1    | 2 | 3 | 4 | 1   | 2 | 3 | 4 | 1   | 2 | 3 | 4 | 5 | 1   | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Semester Ganjil |                               |                           |       |   |   |   |      |   |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |   |
| 1.              | Makanan Kontinental           | 7                         |       |   |   |   |      | 7 |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |   |
| 2.              | Kaldu (Stock)                 | 7                         |       |   |   |   |      |   | 7 |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |   |
| 3.              | Sup (Soup)                    | 14                        |       |   |   |   |      |   |   | 7 | 7 |      |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |   |
|                 | • Ujian Kompetensi            | 7                         |       |   |   |   |      |   |   |   |   | 7    |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |   |
| 4.              | Saus (Sauce)                  | 14                        |       |   |   |   |      |   |   |   |   |      | 7 | 7 |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |   |
|                 | • Ujian Kompetensi            | 14                        |       |   |   |   |      |   |   |   |   |      |   |   | 7 | 7   |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |   |
|                 | • Ujian Tengah Semester (UTS) | 7                         |       |   |   |   |      |   |   |   |   |      |   |   |   | 7   |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |   |
| 5.              | Makanan Pembuka (Appetizer)   | 7                         |       |   |   |   |      |   |   |   |   |      |   |   |   |     | 7 |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |   |
|                 | • Ujian Kompetensi            | 7                         |       |   |   |   |      |   |   |   |   |      |   |   |   |     |   | 7 |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |   |
| 6.              | Salad                         | 14                        |       |   |   |   |      |   |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   | 7   | 7 |   |   |   |     |   |   |   |   |
|                 | • Ujian Kompetensi            | 7                         |       |   |   |   |      |   |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |     |   | 7 |   |   |     |   |   |   |   |
| 7.              | Sandwich                      | 14                        |       |   |   |   |      |   |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   | 7 | 7 |     |   |   |   |   |
|                 | • Ujian Kompetensi            | 7                         |       |   |   |   |      |   |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |     | 7 |   |   |   |
| Jumlah          |                               | 126                       |       |   |   |   |      |   |   |   |   |      |   |   |   |     |   |   |   |     |   |   |   |   |     |   |   |   |   |

|  |  |         |       |
|--|--|---------|-------|
|  |  | ALOKASI | BULAN |
|--|--|---------|-------|



**PROGRAM TAHUNAN/ SEMESTER****SMK NEGERI 3 KLATEN****TAHUN PELAJARAN 2014 - 2015**

**Standar Kompetensi** : **Mengolah Makanan Kontinental**  
**Kelas/ Semester** : **XI JB 3 / 1 (Gasal)**  
**Paket Keahlian** : **Jasa Boga**  
**Tahun Pelajaran** : **2014 - 2015**

| No. | Kegiatan  | Alokasi Waktu | Waktu Pelaksanaan                    |
|-----|---|---------------|--------------------------------------|
| 1.  | <b>Pembelajaran Semester Gasal</b>  |               |                                      |
| 3.1 | Mendeskrripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental | 7 jam         | 9 Agustus 2014                       |
| 4.1 | Mengklasifikasikan berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya       |               |                                      |
| 3.2 | Mengklasifikasikan berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya       | 7 jam         | 16 Agustus 2014                      |
| 4.2 | Membuat Kaldu (stock)   |               |                                      |
| 3.3 | Membedakan sup (soup) dan turunannya  | 14 jam        | 23 & 30 Agustus 2014                 |
| 4.3 | Membuat sup (soup) dan turunannya   |               |                                      |
| 3.4 | Membedakan saus (sauce) dan turunannya  | 14 jam        | 13 & 20 September 2014               |
| 4.4 | Membuat saus (sauce) dan turunannya   |               |                                      |
| 3.5 | Menganalisis makanan pembuka (appetizer)  | 7 jam         | 18 Oktober 2014                      |
| 4.5 | Membuat makanan pembuka (appetizer)   |               |                                      |
| 3.6 | Menganalisis salad  | 14 jam        | 8 & 15 November 2014                 |
| 4.6 | Menyiapkan salad  |               |                                      |
| 3.7 | Mendeskrripsikan sandwich   | 14 jam        | 29 November 2014                     |
| 4.7 | Membuat sandwich  |               | 6 Desember 2014                      |
| 2.  | UTS   | 1 hari        | 11 Oktober 2014                      |
| 3.  | Ulangan akhir semester gasal  | 6 hari        | 8 – 13 Desember 2014                 |
| 4.  | Pembagian raport semester gasal   | 1 hari        | 20 Desember 2014                     |
| 5.  | Libur semester gasal  | 12 hari       | 22 Desember 2014 –<br>3 Januari 2015 |

Klaten, Juli 2014  
Mahasiswa PPL



**PROGRAM TAHUNAN/ SEMESTER**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014 - 2015**

**Standar Kompetensi** : **Mengolah Makanan Kontinental**  
**Kelas/ Semester** : **XI JB 3 / 2 (Genap)**  
**Paket Keahlian** : **Jasa Boga**  
**Tahun Pelajaran** : **2014 - 2015**

| No. | Kegiatan  | Alokasi Waktu | Waktu Pelaksanaan        |
|-----|---|---------------|--------------------------|
| 6.  | <b>Pembelajaran Semester Genap</b>              |               |                          |
| 3.1 | Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur | 21 jam        | 10, 17 & 24 Januari 2015 |
| 4.1 | Membuat hidangan dari sayuran dan telur         |               |                          |
| 3.2 | Mendeskripsikan hidangan dari pasta             | 14 jam        | 7 & 14 Februari 2015     |
| 4.2 | Membuat hidangan dari pasta                     |               |                          |
| 3.3 | Mendeskripsikan hidangan dari unggas            | 14 jam        | 14 Maret 2015            |
| 4.3 | Membuat hidangan dari unggas                    |               |                          |
| 3.4 | Mendeskripsikan hidangan dari daging            | 14 jam        | 11 & 18 April 2015       |
| 4.4 | Membuat hidangan dari daging                    |               |                          |
| 3.5 | Mendeskripsikan hidangan dari sea food          | 7 jam         | 09 Mei 2015              |
| 4.5 | Membuat hidangan dari sea food                  |               |                          |
| 3.6 | Menganalisis makanan penutup (dessert)          | 21 jam        | 16, 23 & 30 Mei 2015     |
| 4.6 | Membuat makanan penutup (dessert)               |               |                          |
| 7.  | UTS   | 1 hari        | 04 April 2015            |
| 8.  | Ulangan akhir semester genap                    | 6 hari        | 1 – 6 Juni 2015          |
| 9.  | Pembagian raport semester genap                 | 1 hari        | 20 Juni 2015             |
| 10. | Libur semester genap                            | 18 hari       | 22 Juni – 11 Juli 2015   |

Klaten, Juli 2014  
Mahasiswa PPL



Suhartini  
NIM. 13511247016



# **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**



PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA  
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA  
STANDAR KOMPETENSI : PENGOLAHAN DAN  
PENYAJIAN MAKANAN  
KONTINENTAL  
TAHUN PELAJARAN : 2014 / 2015



Oleh:  
Suhartini, A.Md.T  
NIM. 13511247016

**DINAS PENDIDIKAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
Jl.Merbabu No.11 Klaten, Telp (0272) 321270**

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Satuan Pendidikan</b>       | : SMK  |
| <b>Nama Sekolah</b>            | : SMK N 3 KLATEN                               |
| <b>Mata Pelajaran</b>          | : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental |
| <b>Kelas/Semester</b>          | : XI / Gasal                                   |
| <b>Materi Pokok/Tema/Topik</b> | : Makanan Kontinental                          |
| <b>Alokasi Waktu</b>           | : 1 x pertemuan @ 7 x 45 menit                 |
| <b>Jumlah Pertemuan</b>        | : 1 x pertemuan                                |
| <b>Pertemuan Ke</b>            | : 1  |

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

### **B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran dan mengelola dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental
  - 3.1.1 Mendiskripsikan pengertian makanan kontinental
  - 3.1.2 Mengidentifikasi ruang lingkup Negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu Negara-negara dalam lingkup kontinental
- 4.1 Mengklasifikasikan berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya
  - 4.1.1 Membuat susunan menu makan kontinental

**C. Tujuan Pembelajaran :**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Aktif dalam pembelajaran makanan kontinental
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4. Mendeskripsikan pengertian makanan kontinental
5. Mendeskripsikan pola susunan menu makanan kontinental
6. Mendeskripsikan negara-negara yang termasuk dalam lingkup kontinental
7. Mendeskripsikan jenis-jenis makanan kontinental
8. Mendiskripsikan karakteristik makanan continental
9. Terampil mempresentasikan Hasil pencarianinformasi tentang makanan kontinental

**D. Materi Pembelajaran :**

1. Pengertian makanan continental
2. Pola susunan menu makanan continental
3. Negara-negara makanan continental
4. Jenis-jenis makanan continental
5. Karakteristik makanan continental

**E. Metode Pembelajaran :**

1. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran pendekatan (*scientific*)
2. Metode : Stimulasi, penugasan, diskusi

**F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar**

1. Media : Sample, Hand Out
2. Alat : LCD, Komputer

3. Sumber Belajar :

- “Pengelolaan Makanan” Angkasa, Internet
- Buku pelajaran kokom komariah.2002. *Hidangan continental*.yogyakarta
- Prihastuti ekawatiningsih.2008. *Pengetahuan pengolahan makanan*.yogyakarta.
- Handout makanan continental
- Internet.

**G. Langkah-langkah Pembelajaran**

| Kegiatan           | Deskripsi Pembelajaran  | Alokasi Waktu |
|--------------------|---|---------------|
| <b>Pendahuluan</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengucapkan salam dan memimpin doa sebelum memulai pelajaran dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</li> <li>2. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa (absensi)</li> </ol>   | 15 menit      |
| <b>Inti</b>        | <p><b>Stimulation:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan gambaran tentang makanan kontinental.</li> <li>2. Siswa mengamati dan mendengarkan presentasi yang dilakukan oleh guru dari media LCD Power Point dan membaca handout</li> <li>3. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi tersebut</li> </ol> <p><b>Problem statemen:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang makanan kontinental (Guru Bercerita)</li> <li>2. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi pengetahuan makanan kontinental</li> <li>3. Selama siswa melakukan Tanya jawab, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam pembelajaran, dan guru mengarahkan siswa apabila ada yang kurang mengerti tentang materi tersbut</li> </ol> <p><b>Data collection :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 5 siswa</li> <li>2. Guru memberikan lembar soal yang terdiri dari 5 butir soal yang nantinya akan dikerjakan dalam kelompok.</li> <li>3. Siswa yang sudah dikelompokkan mulai mendiskusikan tentang makanan kontinental. Siswa dapat mencari dari buku, internet atau majalah serta sumberlainnya.</li> </ol> | 290 menit     |



|                |   |          |
|----------------|---|----------|
|                | <p>4. Siswa mendapat bimbingan dari guru selama proses diskusi berlangsung</p> <p>5. Setelah selesai siswa diminta mempresentasikan hasil yang sudah didapatkan bersama-sama dengan kelompoknya, dan kelompok lain akan memberikan pertanyaan, menanggapi, memberikan saran dan menyempurnakan.</p> <p><b>Data Processing :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa membuat laporan tentang hasil diskusi yang telah dilakukan</li> <li>2. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok</li> </ol> <p><b>Verification :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi ke depan kelas</li> <li>2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi pengetahuan Makanan Kontinental</li> <li>3. Guru memberikan penguatan tentang hasil presentasi yang dilakukan oleh siswa dan menyimpulkan data hasil diskusi dari tiap kelompok</li> </ol> <p><b>Generalization :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi Pengetahuan Makanan Kontinental</li> </ol> |          |
| <b>Penutup</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta menyimpulkan materi tentang Pengetahuan Makanan Kontinental</li> <li>2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mencari macam-macam menu set 3 giliran, 4 giliran, 6 giliran 5 giliran dan macam-macam menu continental</li> <li>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</li> </ol>   | 10 menit |

## **H. Penilaian**

### **Tes Tertulis Individu :**

1. Apa yang dimaksud dengan masakan continental?
2. Sebutkan 5 negara yang termasuk dalam Negara continental, dan berilah contoh 1 makanan disetiap Negara.
3. Apa yang dimaksud dengan menu?
4. Buatlah susunan menu modern 4 giliran!
5. Sebutkan dan jelaskan 2 perbedaan antara makanan continental dan makanan oriental berdasarkan tata cara penyajiannya!?

### **Jawaban :**

1. Makanan kontinental adalah makanan yang berasal dari negara-negara benua yang terdiri dari dataran yang luas, mempunyai empat musim, (negara-negara eropa).
2. 5 negara yang termasuk dalam Negara continental :
  - Goulash Soup dari Hongarian
  - Kirsch dari Swiss
  - Italian Cheese Toast dari Italia
  - Split Pea Soup dari Inggris
  - Gaspacho Andaluzz dari Spanyol
3. Menu adalah sebuah daftar makanan yang telah dilengkapi dengan harga masing-masing, yang disediakan dan ditampilkan untuk menarik pelanggan serta memberikan nilai terhadap sejumlah uang terhadap makanan yang ditawarkan.
4. Susunan menu modern 4 giliran :
  - a. Appetizer adalah gabungan dari Cold and Hot Appetizer  
Contoh : Cheese Soufle
  - b. Soup  
Contoh : Creamed of Chicken Soup
  - c. Main Course yang terdiri dari :
    - Masakan daging atau unggas atau ikan
    - Masakan sayuran
    - Masakan kentang atau nasi atau pasta.Contoh : Grilled Sirloin Steak, Fresh Fried Potato, Vicky Carrot
  - d. Dessert  
Contoh : Banana Split

5. Pada menu continental pelayanan dilakukan bertahap, alat makan berbeda tiap jenis makanan dan dihidangkan sesuai giliran. Sedangkan pada menu Oriental pelayanan lebih simple, dihidangkan bersamaan dengan alat makan yang sama untuk makanan berbeda dan dilaksanakan sekaligus

Klaten, 14 Agustus 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa PPL,

Wiwik Triastuti, S.Pd.T

Suhartini

NIP.19790331 200501 2 012

NIM.13511247016

Mengetahui

Koordinator PPL-KKN UNY SMK N 3 Klaten

Widyasworo

NIP. 19680717 200012 2 004

|  |  |                     |                        |           |
|--|--|---------------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                          |                     |                        |           |
|  | HAND OUT                                     |                     |                        |           |
|  | MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL |                     |                        |           |
|  | No: 01                                       | Revisi: 00          | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I                                   | MAKANAN KONTINENTAL |                        | 290 Menit |

## A. Dasar Teori

### 1. Pengertian Makanan Kontinental

Makanan kontinental merupakan makanan yang berasal dari negara-negara benua yang terdiri dari dataran yang luas, mempunyai empat musim, (negara-negara eropa).

### 2. Ruang Lingkup Negara Kontinental

Ruang lingkup negara kontinental berada pada benua yang memiliki dataran yang luas serta mempunyai empat musim didalamnya, misalnya benua Eropa dan benua Amerika, serta benua Australia. Negara yang termasuk dalam lingkup kontinental yakni, Negara Perancis, Amerika dan Negara Australia, swiss, italia, belgia, belanda, jerman, spanyol.

### 3. Pola Susunan Menu Kontinental


Pola makan adalah berbagai informasi yang memberikan informasi yang memberikan gambaran mengenai macam, jumlah bahan makanan yang dimakan tiap hari oleh satu orang dan merupakan ciri khas untuk satu kelompok masyarakat tertentu. (kardjati, ana, kusi, 1985).

Pola makan pada suatu negara berbeda-beda sesuai dengan situasi, tempat, beberapa faktor yang mempengaruhi pola makan yaitu persediaan pangan, letak geografis, iklim, kesuburan tanah, dan adat istiadat yang berhubungan dengan masyarakatnya itu sendiri. (wirakusumah, 1991).

Menurut Kinton dan Caserani (dikutip oleh Sudiara, 2000 : 1) disebutkan bahwa *"Menu or a bill of fare is a list of prepared and presentation should attract customer and represent value for money"*, dalam terjemahannya berarti "Menu adalah sebuah daftar makanan yang telah dilengkapi dengan harga masing-masing, yang disediakan dan ditampilkan untuk menarik pelanggan serta memberikan nilai terhadap sejumlah uang terhadap makanan yang ditawarkan." Menurut Endar Sugiarto dan Sulartiningrum (2001 : 106) menyatakan bahwa "Menu adalah daftar makanan yang telah dipersiapkan dan tersedia di dalam restoran tersebut"

Susunan hidangan kontinental yang ada sekarang merupakan menu yang diturunkan dari susunan menu klasik. Biasanya menu klasik dapat



|  |   |                            |                        |           |
|--|---|----------------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                            |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                            |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                            |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00                 | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I  | <b>MAKANAN KONTINENTAL</b> |                        | 290 Menit |

ditemui pada acara Banquete pada abad ke 19-20, susunan hidangan yang terdiri dari 12-13 hidangan yang sangat bervariasi dengan memakan waktu yang cukup panjang pada jamuan makan, sekarang menu klasik sudah disederhanakan menjadi menu modern yang banyak dijumpai dalam restoran makanan kontinental dengan beberapa giliran yang sederhana. Kondisi ini untuk mengefesienkan waktu makan, pelayanan, harga yang terjangkau, peralatan dan penyajian.

Susunan menu makanan kontinental yang klasik terdiri dari 13 macam giliran hidangan yaitu :

**1. Cold Appetizer ( Hidangan Pembuka Dingin )**

Cold Appetizer adalah hidangan dengan rasa dominan kecut, dan disajikan dengan porsi kecil dengan suhu 15 0 C.

Misal : Russian Salad, Winsor Salad. Masakan Indonesia : Rujak, Asinan Jakarta.

**2. Soup ( Sup )**

Makanan berbentuk cair yang didominasi dengan cairan. Misal : Chicken Broth, Paysanne Soup Consome. Masakan Indonesia : Sayur Bening, Soto Ayam.

**3. Hot Appetizer ( Hidangan Pembuka Panas )**

Hidangan dengan rasa dominan gurih dan disajikan dengan porsi kecil. Hidangan ini disajikan pada suhu 50-75 ° C. Misal : Canape Diana, Cheese and Tomato Jeaffle. Masakan Indonesia : Lumpia Asam Manis.

**4. Fish ( Masakan dari ikan )**

Hidangan yang terbuat dari ikan, udang dan binatang kerang, kecuali yang dimasak dengan metode dipanggang atau digoreng

**5. Large Joint**

Hidangan yang dibuat dari bagian khewan potongan besar, atau utuh, kacuali yang di masak dengan teknik roasting. Misal : Braised Beef Bourguignon, Boiled Beef English Style. Masakan Indonesia : Ayam Betutu.

|  |   |                            |                        |           |
|--|---|----------------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                            |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                            |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                            |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00                 | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I  | <b>MAKANAN KONTINENTAL</b> |                        | 290 Menit |

#### **6. Cold Entree**

Hidangan yang diolah dari daging, ikan atau unggas yang dimasak dan dihidangkan dengan sauce. . Misal : Sea Food Cocktail, Lobstre Cocktail, Egg Mayonnaise Russian Salad.

#### **7. Hidangan yang disajikan panas dengan suhu 60-75 0 C.**

Misal : Navarin, Brown Beef Stew.

Masakan Indonesia : Gulai Kambing dan Semur Daging

#### **8. Shorbet**

Hidangan ice cream yang dibuat dengan rasa dominan buah.

Misal : Manggo Shorbet, Papaya Shorbet, Pineapple Shorbet dll.

Catatan : yang termasuk ice cream adalah Vanila, Chocolate dan Stawberry.

#### **9. Roast atau makanan yang dipanggang**

Makanan yang dibuat dari daging, unggas atau ikan dengan ukuran besar atau potongan besar atau utuh yang dimasak dengan metode Roasting ( diguling atau dibakar ). Misal : Roast of Lamb, Roast Crown Rib of Beef. Masakan Indonesia : Kambing gulking, Ayam Kodok

#### **10. Vegetable, Potato, Rice or Pasta**

Hidangan yang terbuat dari sayuran, hidangan dari kentang, nasi dan pasta.

Misal : Butter Green Bean, Butter Carrot, Fried Potatoes, Filaff Rice, dan Butter Noodle.

#### **11. Sweet Dishes atau Kue**

Hidangan yang dibuat dengan rasa dominan manis, seperti kue-kue basah atau kue-kue kering. Misal : Apple Pie, Caramel Custard.


Masakan Indonesia : Kue Lapis, Agar-agar.

#### **12. Savoury**

Makanan kecil yang dibuat dengan dialas Toast atau Crackers dihidangkan panas atau dingin.

#### **13. Dessert atau Buah Segar**

Hidangan yang terdiri dari buah-buah segar, dengan rasa manis, atau masakan yang terbuat dari buah segar.

|  |   |                            |                        |           |
|--|---|----------------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                            |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                            |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                            |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00                 | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I  | <b>MAKANAN KONTINENTAL</b> |                        | 290 Menit |

### **Perkembangan komposisi menu.**

Perkembangan posisi menu mengalami perubahan dari jaman klasik ke jaman modern. Perubahan cenderung lebih disederhanakan, dengan mengurangi jumlah hidangan atau menggabungkan beberapa hidangan menjadi satu.

Perkembangan komposisi menu adalah sebagai berikut :

#### **1. Menu dengan 6 Courses (Hidangan)**

- a. Cold Appetizer
- b. Soup
- c. Hot Appetizer
- d. Main Course yang merupakan gabungan dari Fish Dishes, Latrge Joint, Cold Entree, Hot Entree, Roast, Vegatables, Potatoes Rice atau Pasta.
- e. Sweet yang terdiri dari sweet atau Shorbet
- f. Dessert

#### **2. Menu dengan 4 Courses (Hidangan)**

- a. Appetizer adalah gabungan dari Cold and Hot Appetizer
- b. Soup
- c. Main Course yang terdiri dari :
  1. Masakan daging atau unggas atau ikan
  2. Masakan sayuran
  3. Masakan kentang atau nasi atau pasta.
- d. Dessert

#### **3. Menu dengan 3 Courses (Hidangan)**

- a. Appetizer atau Soup
- b. Main Course
- c. Dessert

Dewasa ini ada kecenderungan untuk menawarkan menu dengan hanya 2 giliran hidangan yaitu makanan utama (Main Course) dan makanan penutup (Dessert ) saja.

|  |   |                            |                        |           |
|--|---|----------------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                            |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                            |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                            |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00                 | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I  | <b>MAKANAN KONTINENTAL</b> |                        | 290 Menit |

#### 4. Karakteristik Menu Kontinental

Karakteristik makanan kontinental bisa dilihat dari bahannya, bumbu yang digunakan, teknik persiapan (Prepare), teknik pengolahan, porsi dan rasa juga sanitasi dan hygiene.

1. Bahan : Bahan lebih banyak menggunakan bahan yang berkualitas baik, dan bahan yang biasa ada di negara tersebut.
2. Bumbu : Bumbu pada makanan kontinental pada umumnya/dominan menggunakan merica dan garam, selain bumbu-bumbu masakan kontinental seperti By Leaf, Thyne, dan bumbu lain yang umumnya berupa serbuk.
3. Teknik persiapan (Prepare) lebih teratur seperti macam-macam potongan sayuran, berbeda dengan masakan Indonesia, potongan sayuran tidak ditentukan sembarang saja tergantung kebutuhan/disesuaikan dengan kebutuhan.
4. Teknik pengolahan bisa dipilih disesuaikan dengan keadaan bahan dan jenis masakan.
5. Porsi . Dalam memperhitungkan porsi kita harus mengingat bahwa untuk masakan kontinental makanan pokok inti adalah makanan yang berasal dari hewan, masakan dari sayuran, kentang, nasi atau mie sebagai pelengkap. Jadi yang besar porsinya itu makanan yang berasal dari hewan. Sedangkan untuk masakan Indonesia yang paling besar porsinya adalah nasi sebagai makanan pokoknya dan masakan dari hewan itu merupakan pelengkap.
6. Rasa. Rasa pada masakan Kontinental tidak terasa tajam / pedas.

#### 5. Perbedaan Menu Kontinental dan Menu Oriental :

Terdapat beberapa hal yang berbeda antara Menu Kontinental dan Oriental, seperti perbedaan dalam Susunan makanan utama, Teknik pengolahan dan Tata cara penyajian. Berikut ulasannya :

| Faktor-faktor | Makanan Kontinental   | Makanan Oriental  |
|---------------|---|---|
| Pengertian    | Masakan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas, seperti perancis, inggris, amerika, australia (negara-negara eropa) | Masakan yang berasal dari negara kepulauan, seperti Jepang, china, Indonesia (Negara Timur) |



|  |   |                            |                        |           |
|--|---|----------------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                            |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                            |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                            |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00                 | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I  | <b>MAKANAN KONTINENTAL</b> |                        | 290 Menit |

|                       |  |  |
|-----------------------|--|--|
| Susunan Makanan Utama | Merupakan satu rangkaian terdiri : protein hewani, makanan pokok, sayuran                | Merupakan penghidangan yang berdiri sendiri terdiri dari : makanan pokok, lauk-pauk, sayuran                     |
| Makanan Pokok         | Kentang, porsi karbohidrat lebih sedikit dari pada protein hewani                        | Beras, mie, jagung porsi sumber karbohidrat lebih banyak dari protein hewani                                     |
| Lauk Pauk             | Daging, porsi protein hewani merupakan makanan utama lebih banyak dari makanan pokok     | Terdiri dari protein hewani dan nabati, jumlah porsi lebih sedikit dari pada makanan pokok                       |
| Sayuran               | Merupakan satu rangkaian dalam makanan utama dan jumlah porsi sama dengan karbohidrat    | Susunannya berdiri sendiri, standarisasi berat belum ada   |
| Bumbu                 | Menggunakan bumbu instan, siap pakai berupa bumbu kering                                 | Menggunakan bumbu segar, langsung diracik  |
| Teknik Pengolahan     | Simple, singkat atau cepat   | Kompleks dan lama  |
| Tata Cara Penyajian   | Pelayanan bertahap, alat makan berbeda tiap jenis makanan dan dihidangkan sesuai giliran | Lebih simple, dihidangkan bersamaan dengan alat makan yang sama untuk makanan berbeda dan dilaksanakan sekaligus |
| Struktur Menu         | Menu klasik 13 giliran, Menu modern 3 – 5 giliran  | Terdiri dari makanan pokok, lauk dan sayuran   |

# MAKANAN KONTINENTAL



Suhartini, A.Md.T  
KKN-PPL UNY 2014

# PENGERTIAN

- **Pengertian Masakan Kontinental** adalah Masakan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas, seperti perancis, inggris, amerika, australia (negara-negara eropa).



## NEGARA-NEGARA KONTINENTAL

- Eropa barat wilayahnya: Perancis, Belgia, Swiss, Belanda dan Jerman memiliki selera makan yang sama.
- Eropa timur wilayahnya: chekoslovakia, Hongaria, Yugoslavia, Yunani, Romawi dan Rumania mempunyai selera makan yang menggunakan berbumbu tajam dari rempah-rempah seperti lada.
- Eropa selatan wilayahnya: Italia, Portugal, Spanyol selera makan pada umumnya berbumbu tajam pula yaitu pala lada dan kayu manis.





- Amerika : New England, New York, Florida, Texas, Washington, Alaska, Hawaii pada umumnya masakan dari Negara Amerika adalah hamburger, kentang goreng, hot dog, pizza, barbeque yang cenendrung makanan cepat saji
- Australia : Sydney, Melbourne, Brisbane, Perth, Adelaide, Gold, Coast, Newcastle, Canberra, Wollongong,. Dan masakan yang cukup terkenal di negara ini adalah Vegemie, Deep Mozzarella, kue lamintons



# FAKTA MAKANAN KONTINENTAL DALAM SUSUNAN MAKANAN UTAMA

- Kontinental Merupakan satu rangkaian terdiri, protein hewani, makanan pokok, sayuran .
- Kentang, porsi karbohidrat lebih sedikit dari pada protein hewani.
- Daging, porsi protein hewani merupakan makanan utama lebih banyak dari makanan pokok



# PEMBAGIAN WAKTU MAKAN DI NEGARA 4 MUSIM

- waktu makan pagi (*breakfast*) antara pukul 06.00 – 09.00

*Continental Breakfast*

*American breakfast*

*Indonesaian breakfast*

- Waktu minum kopi atau *brunch* antara pukul 10.00 – 11.00
- Waktu makan siang (*lunch*) antara pukul 12.00 – 15.00
- Waktu minum tea (*afternoon tea*) antara pukul 16.00 – 18.00
- waktu makan malam (*dinner*) antara pukul 18.00 – 21.00
- Waktu makan tengah malam (*supper*) sesudah pukul 22.00





Continental breakfast

Indonesian  
breakfast



Amerikan  
breakfast





# MAKANAN PERANCIS

L'escargot

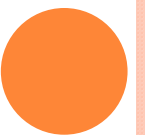


Oyster

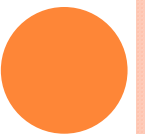


# CONTOH MAKANAN BELGIA

- o waffle



# CONTOH MAKANAN ITALIA LASAGNA



# CONTOH MAKANAN BELANDA

○ *olliebollen*:





# CONTOH MAKANAN SPANYOL

## TORTILA



# CONTO MAKANAN JERMAN

- currywurst



APA YANG ANDA PIKIRKAN KETIKA  
MELIHAT GAMBAR INI???



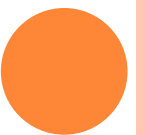


## **PENGERTIAN MENU**

**Susunan hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan**

**Daftar makanan yang bisa dipesan**

**Daftar makanan yang akan dihidangkan**





# PERBEDAAN

- **Menu klasik adalah hidangan yang menyesuaikan dengan kebiasaan pada masa dulu.**
- **Menu modern adalah penyederhanaan dari menu klasik.**



# MENU KLASIK 13 GILIRAN

- Cold appetizer
- Soup
- Hot appetizer
- Fish
- Large point
- Hot Entree
- Cold Entree
- Shorbet
- Roast
- Vegetables
- Sweet
- Savoury
- Dessert



## Menu modern

### ○ Menu tiga giliran :

Soup

\*

Main Course

Meat/ fish/poultry

Vegetables

Potatoes

\*

Sweet/dessert

### ○ Menu empat giliran:

Appetizer

\*

Soup

\*

Main course

meat/fish/poultry

Vegetables

Potatoes

\*

Sweet/dessert



○ Menu lima giliran:

Cold appetizer

\*

Soup

\*

Hot appetizer

\*

Main course

Meat/fish/poultry

Vegetables

Potatoes

\*

Sweet/dessert

○ Menu enam giliran:

Cold appetizer

\*

Soup

\*

Hot appetizer

\*

Main course

Meat/fish/poultry

Vegetables

Potatoes

\*

Sweet

\*

Dessert





# FUNGSI MENU

1. Menentukan anggaran belanja
2. Menentukan peralatan yang dibutuhkan
3. Menentukan waktu untuk pengolahan
4. Menentukan tenaga yang dibutuhkan
5. Menentukan keterampilan yang dibutuhkan
6. Menentukan teknik pengolahan makanan
7. Menentukan siapa yang akan makan dan siapa yang akan masak



# HAL-HAL YANG MENDASARI DALAM PENYUSUNAN MENU

1. Nilai Gizi
2. Kebiasaan makan
3. Keuangan
4. Tujuan menu itu disusun
5. Variasi dan Keseimbangan
6. Penyesuaian dengan iklim / cuaca



# SARAN DALAM PENYUSUNAN MENU

1. Buatlah rencana hidangan secara tertulis
2. Pertimbangkan aspek-aspek menu yang dibuat
3. Masukkan rencana makan pagi .
4. Masukkan makanan baru supaya dapat menjadi makanan favorit
5. Pertimbangkan kemampuan dapur
6. Memanfaatkan *left over*
7. Menyiapkan “*minimum use*” bahan-bahan yang mudah busuk
8. Memanfaatkan bahan masakan secara maksimal



# SYARAT-SYARAT MENU YANG BAIK

1. Mengandung Gizi
2. Hidangan dapat menimbulkan selera makan
3. Kombinasi makanan harus baik
4. Perlu diadakan pergantian / perubahan menu agar tidak membosankan





# POLA MENU

## **Ditinjau dari kehadiran hidangan :**

- Menu Tetap ; adalah menu yang menawarkan hidangan yang sama untuk setiap harinya, menu seperti ini digunakan di restoran dan usaha makanan.
- Menu Berputar; adalah menu yang berganti-ganti setiap harinya untuk periode tertentu.



# POLA MENU

Ditinjau dari Pemberian Harga :

*Menu A'la Carte;* adalah menu yang menunjukkan bahwa setiap hidangan yang didaftar secara terpisah dengan harga yang berdiri sendiri.

*Menu Table d hote;* adalah menu yang sudah pasti dan tidak ada pilihan, seperti halnya jika kita diundang ke rumah orang lain.



## Contoh menu

### A'la Carte

| Contoh Hidangan                              | Bahan Utama | Harga         |
|--|-------------|---------------|
| Fillet of Beef Stroganof                     | Beef        | Rp. 125.000,- |
| Brown Lamb Stew                              | Lamb        | Rp. 80.000,-  |
| Grilled Chicken Brest with<br>Mushroom Gravy | Chicken     | Rp. 65.000,-  |
| Poached Pomfret with Orange<br>Reduction     | Fish        | Rp. 47.000,-  |



### Breads

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Assorted Mini Rolls     | \$ 0.75 |
| Garlic Toast            | \$ 0.75 |
| Mini Croissants         | \$ 1.25 |
| Cuban Bread with Butter | \$ 0.75 |

### Desserts

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Assorted Gourmet Cookies (2 pp) | \$ 1.75 |
| Flan (Spanish Custard)          | \$ 2.00 |
| Mini Cream Puffs                | \$ 1.00 |
| Chocolate Éclairs               | \$ 1.00 |
| Pecan Brownies                  | \$ 1.75 |
| Cream Cheese Brownies           | \$ 1.75 |
| Cake Squares                    | \$ 1.75 |
| Chocolate Yellow Carrot         |         |
| Assorted Dessert Bars           | \$ 1.75 |

#### Chef's Selection may include:

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| Mocha Fudge Bars             | Coconut Bars |
| Oatmeal Fruit Bars           | Kahlua Bars  |
| Chocolate Peanut Butter Bars | Lemon Bars   |



|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Whole Pies                |          |
| Apple Pie                 | \$ 12.95 |
| Pecan                     | \$ 14.95 |
| Pumpkin                   | \$ 12.95 |
| Coconut Cream             | \$ 12.95 |
| Key Lime                  | \$ 14.95 |
| Cheesecakes*              | \$ 35.00 |
| Oreo                      |          |
| Chocolate Marble          |          |
| New York Style with fruit |          |

Revised 4/2012

### Beverages

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Iced Tea (Gal)          | \$ 11.00 |
| Lemonade (Gal)          | \$ 11.00 |
| Assorted Sodas (Cans)   | \$ 1.25  |
| Individual Spring Water | \$ 1.25  |

### Paper Goods

|                  |         |
|------------------|---------|
| Black Eatingware | \$ 0.75 |
| Clear Eatingware | \$ 0.90 |
| Paper Tablecloth | \$ 4.00 |

### Rental Items:

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Chafing Dish             | \$ 16.00 |
| Linen Banquet Tablecloth | \$ 8.95  |
| China (per piece)        | \$ 0.50  |
| Skirted Buffet Table     | \$ 25.00 |

### Delivery Information:

Prices do not include  
Delivery / Pickup Charges if needed

**Delivery Hours are 7:00 AM - 5:00 PM**

After hour deliveries will be subject to  
A \$65 delivery charge

Ask your salesperson  
for delivery charge amounts to your area

Chafers, China, Linen, & Skirting  
available at an extra charge

Prices do not include sales tax

All Changes and Cancellations  
Require a 24 hour notice

**Prices Subject to Change Without Notice**



**A Full Production Caterer**

## *Ala Carte Menu*

**10 Person Minimum**



### **Office Hours:**

**Mon - Fri 9:00 AM - 5:00 PM**

### **To Order, Call**

**(813) 875-2000**

**Fax 877-9407**

**2322 W. Cypress St. Tampa, FL 33609**

**[www.cateringbythefamily.com](http://www.cateringbythefamily.com)**



# Table d'hôte

|   |   |
|---|---|
| <p>Spring Roll<br/>*</p> <p>Cream Chicken Soup<br/>*</p> <p>Kakap Meuniere<br/>Boiled Potato<br/>Tossed Salad<br/>with<br/>Orange Sauce<br/>*</p> <p>Peach Melba<br/>*</p> <p>Coffee or Tea</p> <p><b>Rp. 175.600,-</b></p> | <p>Vegetable Salad<br/>*</p> <p>Consomme Colestense<br/>*</p> <p>Grilled Sirloin Steak<br/>French Fried Potatoes<br/>Vichy Carrot<br/>with<br/>Black Pepper Sauce<br/>*</p> <p>Banana Split<br/>*</p> <p>Coffe or Tea</p> <p><b>Rp. 234.000,-</b></p> |
|---|---|



# APA PERBEDAAN MASAKAN KONTINENTAL & MASAKAN ORIENTAL?



## PERBEDAAN PERTAMA:

- **Pengertian Masakan Kontinental** adalah Masakan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas, seperti perancis, inggris, amerika, australia (negara-negara eropa)
- **Pengertian Masakan Oriental** adalah Masakan yang berasal dari negara kepulauan, seperti Jepang, china, Indonesia (Negara Timur)



# PERBEDAAN KEDUA

## DALAM SUSUNAN MAKANAN UTAMA

- **Continental** : Merupakan satu rangkaian terdiri : protein hewani, sayuran, kentang, atau pengantinya
- **Oriental** : Merupakan penghidangan yang berdiri sendiri terdiri dari : makanan pokok, lauk-pauk, sayuran





# PERBEDAAN KETIGA DALAM MAKANAN POKOK

- **Continental** : Kentang, porsi karbohidrat lebih sedikit dari pada protein hewani
- **Oriental** : Beras, mie, jagung porsi sumber karbohidrat lebih banyak dari protein hewani



# PERBEDAAN KEMPAT DALAM LAUK PAUK

- **Continental** : Daging, porsi protein hewani merupakan makanan utama lebih banyak dari makanan pokok
- **Oriental** : Terdiri dari protein hewani dan nabati, jumlah porsi lebih sedikit dari pada makanan pokok



# PERBEDAAN KELIMA DALAM SAYURAN

- **Continental** : Merupakan satu rangkaian dalam makanan utama dan jumlah porsi sayuran kurang lebih sama dengan karbohidrat
- **Oriental** : Susunannya berdiri sendiri, standarisasi berat belum ada



# PERBEDAAN KEENAM DALAM BUMBU

- **Continental** : Menggunakan bumbu instan, siap pakai berupa bumbu kering
- **Oriental** : Menggunakan bumbu segar, langsung diracik



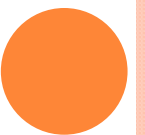


# PERBEDAAN KETUJUH DALAM TEKNIK PENGOLAHAN

- **Continental** : Simple, singkat atau cepat



- **Oriental** : Kompleks dan lama

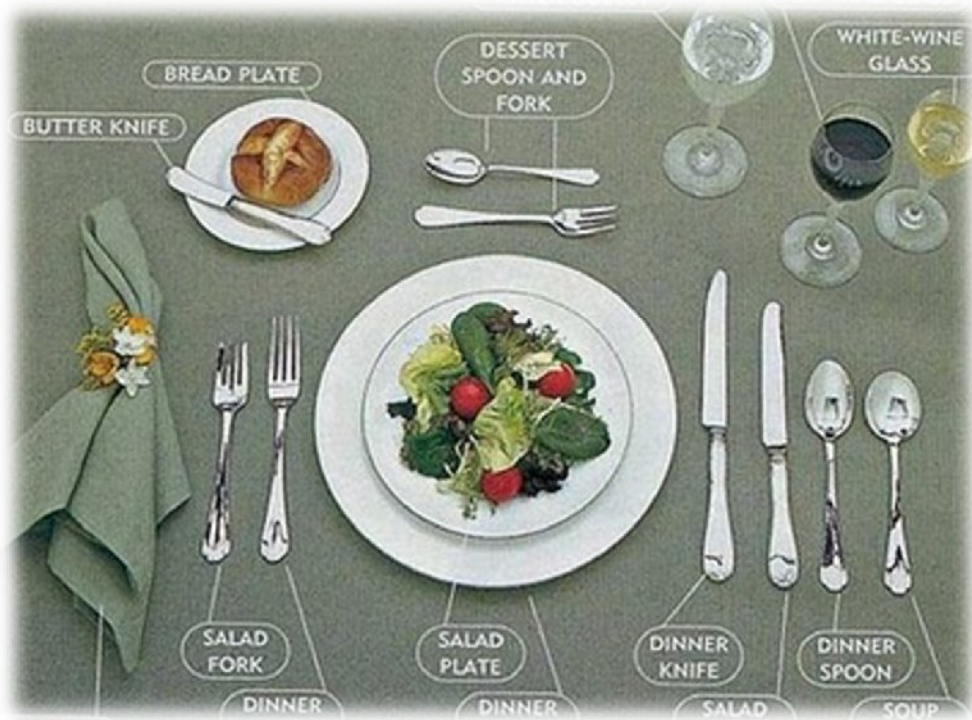


# PERBEDAAN KEDELAPAN DALAM TATA CARA PENYAJIAN

- **Continental** : Pelayanan bertahap, alat makan berbeda tiap jenis makanan dan dihidangkan sesuai giliran
- **Oriental** : Lebih simple, dihidangkan bersamaan dengan alat makan yang sama untuk makanan berbeda dan dilaksanakan sekaligus









# PERBEDAAN KESEMBILAN DALAM POLA MENU

- **Continental** : Menu klasik 13 giliran, Menu modern 3 – 5 giliran
- **Oriental** : Terdiri dari makanan pokok, lauk dan sayuran



## ○ SELESAI



## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Satuan Pendidikan</b>       | : SMK  |
| <b>Nama Sekolah</b>            | : SMK N 3 KLATEN                               |
| <b>Mata Pelajaran</b>          | : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental |
| <b>Kelas/Semester</b>          | : XI / Gasal                                   |
| <b>Materi Pokok/Tema/Topik</b> | : Kaldu (Stock)                                |
| <b>Alokasi Waktu</b>           | : 1 x pertemuan @ 7 x 45 menit                 |
| <b>Jumlah Pertemuan</b>        | : 1 x pertemuan                                |
| <b>Pertemuan Ke</b>            | : 1  |

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

### **B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran dan mengelola dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.1 Menganalisis kaldu (stock)
  - 3.1.1 Mendeskripsikan pengertian kaldu (stock)
  - 3.1.2 Mengidentifikasi jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental
  - 3.1.3 Mengklasifikasi jenis stock sebagai berikut :
    - 3.1.3.1 White Chicken Stock
    - 3.1.3.2 White Fish Stock
    - 3.1.3.3 White Beef Stock
    - 3.1.3.4 Brown Stock
- 3.2 Membuat kaldu (stock)
  - 3.2.1 Melakukan praktik membuat kaldu (stock)

**C. Tujuan Pembelajaran :**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

- 1. Mendeskripsikan pengertian kaldu (stock)
- 2. Mengidentifikasi jenis-jenis stock
- 3. Mengidentifikasi ciri-ciri dari jenis stock
- 4. Mengidentifikasi cara pembuatan stock
- 5. Mengidentifikasi kriteria dari kaldu (stock)
- 6. Mengidentifikasi penyimpanan kaldu (stock)
- 7. Mengidentifikasi olahan kaldu
- 8. Membuat kaldu (stock)

**D. Materi Pembelajaran :**

- 1. Pengertian makanan kontinental
- 2. Identifikasi jenis-jenis stock
- 3. Identifikasi ciri-ciri dari jenis stock
- 4. Identifikasi cara pembuatan stock
- 5. Identifikasi kriteria dari kaldu (stock)
- 6. Identifikasi penyimpanan kaldu (stock)
- 7. Identifikasi olahan dari kaldu (stock)
- 8. Membuat kaldu (stock)



**E. Metode Pembelajaran :**

1. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran *discovery learning*
2. Metode : Stimulasi, penugasan, diskusi, Team Games and Teaching

**F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar**

1. Media : Sample, Hand Out, Job Sheet
2. Alat : Media sample, LCD, Komputer
3. Sumber Belajar : “Pengelolaan Makanan” Angkasa, Internet

**G. Langkah-langkah Pembelajaran**

| Kegiatan           | Deskripsi Pembelajaran   | Alokasi Waktu |
|--------------------|--|---------------|
| <b>Pendahuluan</b> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru mengucapkan salam dan memimpin doa sebelum memulai pelajaran dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</li><li>2. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa (absensi)</li></ol>   | 15 menit      |
| <b>Inti</b>        | <p><b>Stimulation:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru menunjukkan berbagai sample Kaldu (Stock)</li><li>2. Siswa mengamati berbagai macam sample Kaldu (Stock) yang dibawa oleh guru. Hal yang perlu diamati adalah tekstur, warna, aroma dan rasa.</li><li>3. Guru meminta siswa untuk mengidentifikasi (mengumpulkan informasi) tentang ciri-ciri fisik Kaldu (Stock) tersebut, dan perbedaan antara satu dengan yang lainnya.</li><li>4. Siswa mengamati tayangan materi yang diberikan guru dari media LCD Power Point (Film/Video pendek) yaitu mengenai tata cara pembuatan Kaldu (Stock).<br/>Siswa menanggapi presentasi guru dan menyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi stock</li></ol> <p><b>Problem statemen:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi Kaldu (Stock)</li><li>2. Kelompok praktik yang telah dibagi mendapatkan tugas untuk mempraktikkan pembuatan kaldu (stock) dimulai dari persiapan praktik hingga penyajian.</li><li>3. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang</li></ol> | 290 menit     |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>mengerti dalam praktik tersebut</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Siswa menanggapi presentasi mengenai cara pembuatan dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi pembuatan Kaldu (Stock)</li> <li>5. Setelah selesai praktik dalam satu kelompok, siswa diminta menyimpulkan dari hasil praktik tersebut. Presentasi berkaitan dengan hasil produk yang dihasilkan, kendala pada saat proses pembuatan dan lain sebagainya.</li> </ol> <p><b>Data collection :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 5 siswa.</li> <li>2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang sample Kaldu (Stock) yang telah diamati bersama, kemudian siswa diminta untuk menyimpulkan tentang bahan baku dan bahan pendukung dari setiap jenis Kaldu (Stock) tersebut. Selain itu perbedaan ciri fisik antara Kaldu (Stock) yang satu dengan yang lainnya.</li> <li>3. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada.</li> </ol> <p><b>Data Processing :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok</li> </ol> <p><b>Verification :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi ke depan kelas</li> <li>2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi Kaldu (Stock)</li> <li>3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi Kaldu (Stock) dari tiap kelompok</li> <li>4. Setelah selesai praktik dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas</li> <li>5. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan praktik pembuatan Kaldu (Stock)</li> <li>6. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi</li> </ol> <p><b>Generalization :</b></p> |  |
|--|---|--|

|                |   |          |
|----------------|---|----------|
|                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi Kaldu (Stock)</li> <li>2. Guru memberikan 5 (lima) soal yang terkait dengan materi stock untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri dan dikumpulkan pada hari berikutnya</li> <li>3. Guru memberikan permainan kepada siswa berkaitan dengan salah satu materi stock <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Cara pembuatan stock. Aturan permainan adalah setiap kelompok diberikan langkah-langkah pembuatan 1 jenis stock secara acak, kemudian dalam waktu terbatas setiap kelompok diminta untuk menyusun tata cara tersebut menjadi kesatuan utuh. Hasil permainan ini kemudian akan dipresentasikan oleh setiap kelompok.</li> <li>b. Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan stock. Aturan permainannya adalah setiap kelompok diminta untuk mengamati lembar permainan ke-1. Pada lembar tersebut terdapat beberapa kata yang dicetak berwarna, dan kata tersebut merupakan istilah asing (warna merah untuk bahan dan warna biru untuk peralatan). Di lembar presentasi guru telah ditampilkan gambar peralatan yang digunakan untuk membuat stock, kemudian guru membagikan lembar tugas yang nantinya Siswa diminta untuk mengisi lembar tersebut dengan cara memasangkan antara nama alat dengan gambar yang ada di layar presentasi. Hasil permainan ini kemudian akan dipresentasikan oleh setiap kelompok.</li> </ol> </li> <li>4. Guru membagi murid menjadi beberapa kelompok kecil, masing-masing kelompok terdiri dari 3-4 orang. Kelompok ini untuk praktik pembuatan stock di pertemuan berikutnya.</li> </ol> |          |
| <b>Penutup</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang Kaldu (Stock).</li> <li>2. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</li> </ol>  | 10 menit |

## H. Penilaian

### Tes Tertulis Individu :

1. Jelaskan pengertian kaldu (stock) !
2. Sebutkan 3 macam stock yang termasuk ke dalam white stock!
3. Jelaskan ciri-ciri dari masing-masing jenis stock !
4. Sebutkan 2 kriteria hasil dari kaldu (stock)?
5. Bagaimana cara menyimpan kaldu yang baik?

**Jawaban :**

1. Stock merupakan cairan yang dihasilkan dari rebusan tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat didalamnya larut dalam cairan tersebut.
2. Macam-macam stock yang termasuk kedalam white stock :
  - White chicken stock
  - White beef stock
  - White fish stock
3. Ciri-ciri stock adalah mempunyai tekstur yang cair dan berwarna bening, dan yang membedakan adalah jenis stock, brown stock mempunyai warna yang coklat bening seperti teh, sedangkan white stock memiliki warna yang bening.
4. Kriteria hasil stock :
  - Kaldu putih/ white stock ; jernih, bening, bersih tidak berlemak
  - Kaldu coklat/ brown stock ; agak kecoklatan seperti air teh, bersih jernih tidak berminyak/berlemak
5. Cara menyimpan kaldu yang baik sebaiknya dibekukan pada freezer agar menjadi awet dan bisa digunakan jangka panjang.

Klaten, 14 Agustus 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa PPL,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T

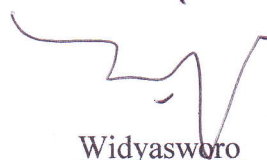
Suhartini

NIP.19790331 200501 2 012

NIM.13511247016

Mengetahui

Koordinator PPL-KKN UNY SMK N 3 Klaten



Widyasworo

NIP. 19680717 200012 2 004



|  |   |                      |                        |           |
|--|---|----------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                      |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                      |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                      |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00           | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I  | <b>KALDU (STOCK)</b> |                        | 290 Menit |

#### **A. Pengertian kaldu (Stock)**

Kaldu (stock) merupakan cairan hasil dari rebusan tulang-tulang, ikan atau sayuran sehingga zat-zat ekstraktif yang terdapat didalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan tersebut dan bahan-bahan pemberi rasa dan aroma.

#### **B. Fungsi kaldu dalam masakan**

1. Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan
2. Sebagai bahan dasar pembuatan soup maupun saus
3. Memberikan aroma dan rasa tertentu dalam pengolahan masakan
4. Menambah nilai gizi pada masakan

#### **C. Macam-macam kaldu (Stock)**

1. Klasifikasi kaldu berdasarkan warna
  - a. Kaldu yang berwarna putih/ jernih(white stock)  
Terbuat dari tulang ikan, ayam (kaki ayam), tulang sapi, dan sayuran (mire poix : onion/bawang bombay, carrot/wortel, dan celery/seledri).
  - b. Kaldu yang berwarna coklat(brown stock)  
Terbuat dari tulang sapi, kambing, atau binatang perburuan dan sayuran (mire poix : onion/bawang bombay, carrot/wortel, dan celery/seledri) yang diolah melalui proses pengosongan.
2. Klasifikasi kaldu berdasarkan dengan bahan dasarnya
  - a. Kaldu sapi (beef stock)
  - b. Kaldu sapi muda (veal stock)
  - c. Kaldu kambing (lamb stock)
  - d. Kaldu ayam (chicken stock)
  - e. Kaldu ikan (fish stock)

#### **D. Bahan-bahan Pembuatan stock**

1. Bahan dasar pembuatan kaldu yang berasal dari hewanni
  - a. Daging/tulang sapi  
Kaldu sapi muda, lemaknya tidak banyak dari daging berbau susu, sedangkan sapi tua lebih banyak mengandung zat ekstraktif dan bila dimasak lemak tidak hancur

|  |   |                      |                        |           |
|--|---|----------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                      |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                      |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                      |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00           | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I  | <b>KALDU (STOCK)</b> |                        | 290 Menit |

- b. Ayam  
Yang digunakan dalam pembuatan kaldu ayam adalah tulang, kaki ayam.  
Ayam yang baik untuk bahan kaldu adalah ayam yang sudah tua.
  - c. Kambing  
Yang baik berumur 1 tahun dan untuk membuat kaldu hanya tulangnya.
  - d. Ikan  
Bahan yang digunakan ikan tidak berbau busuk, dapat juga digunakan tulang, kepala ikan. Ikan yang baik digunakan adalah ikan kakap.
2. Mirepoix  
Bahan berasal dari nabati sejenis sayuran yang berupa onion/bawang bombay, carrot/wortel, dan celery/seledri, direbus bersama-sama selama proses pembuatan kaldu sehingga dapat memberikan aroma pada kaldu.  
Perbandingan 4 : 2 : 1
  3. Bouquete garnie  
Bahan pemberi aroma merupakan ikatan bumbu yang terdiri dari loncang/leek, lada hitam/black pepper corn, thyme, bay leave, yang diikat menjadi satu direbus bersama kaldu.
  4. Air  
Dalam pembuatan kaldu diopergunakan air yang bersih dan bebas dari bau atau rasa yang tajam, misalnya kaporit, asin, dll

#### **E. Proses Pembuatan Kaldu (Stock)**

1. Pembuatan kaldu putih (White Stock)
  - a. Tulang dipotong, dibuang lemaknya
  - b. Tulang diblanching dengan air mendidih
  - c. Tulang dicuci bersih dengan air dingin
  - d. Tulang + air dingin direbus sampai mendidih
  - e. Api dikecilkan, dibuang lemaknya (skim)
  - f. Tambahkan bumbu (mire poix, bouquet garni)
  - g. Dimasak dengan api kecil (skimmer) tulang sapi 4 jam, ayam 2 jam, ikan ± 20 menit, dan kambing 3 jam
  - h. Disaring dengan saringan halus

|  |   |                      |                        |           |
|--|---|----------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                      |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                      |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                      |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00           | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I  | <b>KALDU (STOCK)</b> |                        | 290 Menit |

2. Pembuatan kaldu coklat (Brown Stock)

- Tulang dipotong, dibuang lemaknya
- Tulang diroasting, digosongkan sampai coklat sambil ditambahkan mirepoix
- Buang sisa minyak, masukan dalam panci
- Tuangkan air dingin + sayuran, bouquet grani
- Didihkan
- Simmer 1,5 – 2 jam
- Disaring ke dalam stock pot

**F. Hal-hal yang harus diperhatikan untuk memperhatikan untuk memperoleh kaldu yang berkualitas :**

- Harus menggunakan peralatan yang bersih
- Menggunakan bahan yang berkualitas, bermutu baik dengan perbandingan yang tepat.
- Tulang dipotong kecil- kecil agar zat ekstraktif dan aroma dapat keluar semaksimal mungkin dan larut dalam kaldu
- Mulailah pengolahan kaldu dengan air dingin, setelah tulang di blanching terlebih dahulu
- Buang lemak dan kotoran yang mengapung dipermukaan (To skim) saat kaldu belum mendidih
- Setelah mendidih (100°C), kecilkan api (simmer) suhu dibawah titik didih (70°-80°C) dan biarkan terus terjerang tanpa ditutup, bila kaldu mendidih terus mengakibatkan kualitas kaldu menjadi keruh dan cairan banyak menguap
- Saring kaldu dengan kaldu dengan tammy cloth/ kain penyaring saat kaldu sudah matang sesuai dengan standar
- Kaldu yang akan disimpan di almari pendingin, harus didinginkan terlebih dahulu
- Jangan ditambahkan garam untuk memudahkan penggunaan selanjutnya.

|  |   |                      |                        |           |
|--|---|----------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                      |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                      |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                      |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00           | Tanggal : Agustus 2014 | 4 halaman |
|  | Semester I  | <b>KALDU (STOCK)</b> |                        | 290 Menit |

#### G. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kaldu (stock)

| No  | Nama Alat                       | Spesifikasi             | Kegunaan  | Keterangan |
|-----|---------------------------------|-------------------------|---|------------|
| 1.  | Stock Pot                       | Stainless stell         | Tempat merebus kaldu  |            |
| 2.  | Vegetables Knife and bone knife | Stainless stell/besi    | Memotong sayuran  |            |
| 3   | Cutting board                   | Plastik                 | Tempat untuk memotong sayuran/tulang  |            |
| 4.  | Scale                           | Plastik/mika/digital    | Alat untuk mengukur bahan   |            |
| 5.  | Skimming spoon/sloted spoon     | Stainless stell         | Mengambil busa/kotoran dipermukaan kaldu  |            |
| 6.  | Ladle                           | Stainless stell         | Mengambil kaldu   |            |
| 7.  | Conical strainer                | Stainless stell         | Menyaring kaldu   |            |
| 8.  | Roasting pan                    | Stainless stell         | Mengosongkan tulang dalam oven atau diatas perapian                                 |            |
| 9.  | Wooden spatula                  | Kayu                    | Mengaduk tulang saat di saute   |            |
| 10. | Oven                            | Stainless stell/listrik | Mengolah makanan melalui sirkulasi panas didalamnya (mengosongkan tulang,mire poix) |            |

#### H. Cara penyimpanan kaldu (stock)

1. Kaldu diletakan pada stock pot tertutup, didinginkan dalam bak cuci, bawahnya diberi es batu
2. Hidupkan kran dan mengenai stock pot usahakan jangan sampai stock pot terapung dan air kran masuk
3. Penambahan es akan lebih baik dan mempercepat proses pendinginan
4. Setelah kaldu dingin, segera simpan di refrigerator
5. Lemak yang ada dipermukaan kaldu, dibuang





# Kaldu (Stock)

Suhartini, A.Md.T  
PPL-KKN UNY 2014

# KALDU???

Kaldu (stock) merupakan cairan hasil dari rebusan daging, tulang-tulang, ikan atau sayuran sehingga zat-zat ekstraktif yang terdapat didalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan tersebut dan bahan-bahan pemberi rasa dan aroma.



# FUNGSI KALDU

- Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan
- Sebagai bahan dasar pembuatan soup maupun saus
- Memberikan aroma dan rasa tertentu dalam pengolahan masakan
- Menambah nilai gizi pada masakan



# MACAM-MACAM KALDU

## 1. Klasifikasi kaldu berdasarkan warna



White Stock



Brown Stock





## 2. Klasifikasi kaldu berdasarkan bahan dasarnya

- Kaldu sapi (beef stock)
- Kaldu sapi muda (veal stock)
- Kaldu kambing (lamb stock)
- Kaldu ayam (chicken stock)
- Kaldu ikan (fish stock)

# Bahan-bahan

- Tulang sapi/ayam/ikan/kambing





- Mirepoix

Bahan berasal dari nabati sejenis sayuran yang berupa onion/bawang bombay, carrot/wortel, dan celery/seledri, ,direbus bersama-sama selama proses pembuatan kaldu sehingga dapat memberikan aroma pada kaldu. Perbandingan 4 : 2 : 1



- Bouquete Garni

Bahan pemberi aroma merupakan ikatan bumbu yang terdiri dari loncang/ leek, lada hitam/black pepper corn, thyme, bay leave, yang diikat me,njadi satu direbus bersama kaldu.





- Air

Dalam pembuatan kaldu dioperasikan air yang bersih dan bebas dari bau atau rasa yang tajam, misalnya kaporit, asin, dll



# Proses Pembuatan Kaldu

- **White Stock (Kaldu Putih)**

1. Tulang dipotong, dibuang lemaknya
2. Tulang diblanching dengan air mendidih
3. Tulang dicuci bersih dengan air dingin
4. Tulang + air dingin direbus sampai mendidih
5. Api dikecilkan, dibuang lemaknya (skim)
6. Tambahkan bumbu (mire poix, bouquet garni)
7. Dimasak dengan api kecil (skimmer) tulang sapi 4 jam, ayam 2 jam, ikan  $\pm$  20 menit, dan kambing 3 jam
8. Disaring dengan saringan halus



## • Brown Stock

1. Tulang dipotong, dibuang lemaknya
2. Tulang diroasting, digosongkan sampai coklat sambil ditambahkan mire poix
3. Buang sisa minyak, masukan dalam panci
4. Tuangkan air dingin + sayuran, bouquet garni
5. Didihkan
6. Simmer 1,5 – 2 jam
7. Disaring ke dalam stock pot



# Hal” yang harus diperhatikan

- Peralatan yang bersih
- Menggunakan bahan yang berkualitas,
- Bahan utama dipotong kecil- kecil
- Mulailah pengolahan kaldu dengan air dingin, setelah tulang di blanching terlebih dahulu
- Buang lemak dan kotoran yang mengapung dipermukaan (To skim) saat kaldu belum mendidih
- Setelah mendidih ( $100^{\circ}\text{C}$ ), kecilkan api (simmer) suhu dibawah titik didih ( $70^{\circ}\text{-}80^{\circ}\text{C}$ ) dan biarkan terus terjerang tanpap ditutup, bila kaldu mendidih terus mengakibatkan kualitas kaldu menjadi keruh dan cairan banyak menguap



- Saring kaldu dengan kaldu dengan tammy cloth/ kain penyaring saat kaldu sudah matang sesuai dengan standar
- Kaldu yang akan disimpan di almari pendingin, harus didinginkan terlebih dahulu
- Jangan ditambahkan garam untuk memudahkan penggunaan selanjutnya.



# Alat-alat





**Menyimpan  
kaldu yang  
baik**





- Kaldu diletakan pada stock pot tertutup, didinginkan dalam bak cuci, bawahnya diberi es batu
- Hidupkan kran dan mengenai stock pot usahakan jangan sampai stock pot terapung dan air kran masuk
- Penambahan es akan lebih baik dan mempercepat proses pendinginan
- Setelah kaldu dingin, segera simpan di refrigerator
- Lemak yang ada dipermukaan kaldu, dibuang

# Karakteristik kaldu

Kaldu yang baik harus mempunyai karakteristik menurut jenisnya

- Kaldu putih (white stock)  
jenih, bening, bersih tidak berminyak
- Kaldu cokelat (brown stock)  
agak kecoklatan, seperti air teh,  
bersih, tidak berminyak, tidak berlemak

Stock yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti saat membuat stock tersebut

TERIMA KASIH



# GAMES

KALDU (*Stock*)



# LEMBAR PENGAMATAN

Nama Kelompok : 1.  
2.  
3.  
4.

| SAMPLE | KRITERIA |       |      | KOMPOSISI<br>BAHAN | JENIS<br>STOCK |
|--------|----------|-------|------|--------------------|----------------|
|        | WARNA    | AROMA | RASA |                    |                |
| A      |          |       |      |                    |                |
| B      |          |       |      |                    |                |

# HASIL PENGAMATAN

Nama Kelompok : 1.  
2.  
3.  
4.

| SAMPLE   | KRITERIA   |  |                     | KOMPOSISI BAHAN   | JENIS STOCK    |
|----------|--|--|---------------------|---|----------------|
|          | WARNA  | AROMA                                    | RASA                |   |                |
| <b>A</b> | KUNING<br>KEEMASAN,<br>BENING (TIDAK BUTEK), TIDAK BERLEMAK  | TIDAK AMIS,<br>SEDAP,<br>AROMA KHAS AYAM | GURIH,<br>KHAS AYAM | BEEF BONE<br>ONION<br>CARROT<br>CELERY<br>BOUQUET GARNI<br>WATER    | <b>CHICKEN</b> |
| <b>B</b> | WARNA KUNING<br>KEEMASAN TETAPI LEBIH PEKAT DARI PADA SAMPLE “A”,<br>BENING (TIDAK BUTEK),<br>TIDAK BERLEMAK | TIDAK AMIS,<br>SEDAP,<br>AROMA KHAS SAPI | GURIH,<br>KHAS SAPI | CHICKEN BONE<br>ONION<br>CARROT<br>CELERY<br>BOUQUET GARNI<br>WATER | <b>BEEF</b>    |





**AMATI VIDEO**  
**BERIKUT INI !!!**

# **FISH STOCK**

1. Tulang ikan dipotong kecil-kecil.
2. Panaskan margarine dalam **stock pot**.
3. Masukkan tulang ikan dan sayuran yang telah dipotong kecil-kecil, tambahkan **herb** dan **spices**, aduk selama 5 menit.
4. Tuangkan air, tambahkan garam dan **simmer** kira-kira 20 menit.
5. Saring dan simpan dalam **container** atau **stock pot** yang sudah bersih.

# **WHITE CHICKEN STOCK**

- 1. *Boiling*** air 1,5 liter hingga mendidih, masukkan tulang ayam dan ***blanching***.
- 2. Tuangkan** air bekas ***blanching*** dan cuci bersih tulang dengan air bersih berikut alatnya (***stock pot***).
- 3. Letakkan** tulang-tulang bersih itu pada ***stock pot*** dan tuangkan air dingin (4 liter), taburkan ***mirepoix*** dan ***bouquet garni*** serta ***simmer*** selama 20-30 menit.
- 4. *Skim*** busa yang timbul selama proses memasak.
- 5. Saring *stock*** ke dalam ***stock pot*** lainnya yang bersih. ***White stock*** siap dipergunakan.



# **BROWN STOCK**

1. Potong tulang kecil-kecil, keluarkan lemak dan sumsum. Masukkan *roasting pan* berisi minyak dalam oven 250°C.
2. Masukkan tulang sapi dan saus sampai gosong, tambahkan *mirepoix*.
3. Buang sisa-sisa minyak yang ada dan masukkan ke dalam panci perebus (*stock pot*).
4. Tuang sedikit air dingin ke dalam *roasting pan*, didihkan sambil bersihkan zat ekstraktif yang menempel sampai larut (*to deglate*).
5. Tambahkan tulang dan sayuran, tambahkan sisa air. Didihkan dan *skim*, tambahkan *bouquet garni*. *Simmer* selama 1,5-2 jam.
6. Saring *stock* ke dalam *stock pot* lainnya yang bersih. *Brown Stock* siap digunakan.



**MIREPOIX ???**

**BOUQUETE**

**GARNIE ???**

# **MIREPOIX**

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Onion</b>  | <b>4</b> |
| <b>Carrot</b> | <b>2</b> |
| <b>celery</b> | <b>1</b> |



# **BOUQUETE GARNIE**

**Leek**

**Black Pepper**

**Thyme**

**Bay Leave**



# **UTENSIL/ PERALATAN**



**A**



**B**



**C**



**D**



**E**



## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Satuan Pendidikan</b>       | : SMK  |
| <b>Nama Sekolah</b>            | : SMK N 3 KLATEN                               |
| <b>Mata Pelajaran</b>          | : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental |
| <b>Kelas/Semester</b>          | : XI / Gasal                                   |
| <b>Materi Pokok/Tema/Topik</b> | : Sup (Soup)                                   |
| <b>Alokasi Waktu</b>           | : 1 x pertemuan @ 7 x 45 menit                 |
| <b>Jumlah Pertemuan</b>        | : 1 x pertemuan                                |
| <b>Pertemuan Ke</b>            | : 1  |

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

### **B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran dan mengelola dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

**C. Tujuan Pembelajaran :**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Mendeskripsikan pengertian Sup (Soup) dengan benar
2. Mengidentifikasi jenis-jenis Sup (Soup) dengan benar
3. Mengidentifikasi ciri-ciri dari jenis Sup (Soup) dengan benar
4. Mengidentifikasi cara pembuatan Sup (Soup) dengan benar
5. Mengidentifikasi kriteria dari Sup (Soup) dengan benar
6. Mengidentifikasi penyimpanan Sup (Soup) dengan benar
7. Mengidentifikasi olahan Sup (Soup) dengan benar
8. Membuat Sup (Soup) dengan benar

**D. Materi Pembelajaran :**

1. Pengertian Sup (Soup)
2. Jenis-jenis Sup (Soup)
3. Ciri-ciri dari jenis Sup (Soup)
4. Cara pembuatan Sup (Soup)
5. Kriteria dari Sup (Soup)
6. Penyimpanan Sup (Soup)
7. Olahan Sup (Soup)
8. Cara Membuat Sup (Soup)

**E. Metode Pembelajaran :**

1. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran pendekatan (*scientific*)
2. Metode : Stimulasi, penugasan, diskusi

**F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar**

1. Media : Sample, Hand Out, Job Sheet
2. Alat : Media sample, LCD, Komputer
3. Sumber Belajar : “Pengelolaan Makanan” Angkasa, Internet

### G. Langkah-langkah Pembelajaran

| Kegiatan           | Deskripsi Pembelajaran  | Alokasi Waktu |
|--------------------|---|---------------|
| <b>Pendahuluan</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengucapkan salam dan memimpin doa sebelum memulai pelajaran dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</li> <li>2. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa (absensi)</li> </ol>   | 15 menit      |
| <b>Inti</b>        | <p><b>Stimulation:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu Sup (Soup)</li> <li>2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai</li> <li>3. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</li> <li>4. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan sekilas pandangan tentang kaldu (stock)</li> <li>5. Guru membagikan hand out tentang materi Sup (Soup)</li> <li>6. Guru memberikan presentasi dengan media Power Point mengenai materi Sup (Soup) sambil diselingi video tentang tata cara pembuatan pada setiap pembahasan</li> <li>7. Siswa mengamati tayangan materi yang diberikan guru</li> <li>8. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi</li> </ol> <p><b>Problem statemen:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi Sup (Soup)</li> <li>2. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam praktik tersebut</li> </ol> <p><b>Data collection :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membagi siswa ke dalam 6 kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4-6 siswa.</li> <li>2. Dari hand out yang telah dibagikan setiap kelompok ditugaskan untuk mendiskusikan tentang materi Sup (Soup) dan mengisi lembar kerja I yang telah disediakan (1 kelompok 1 lembar kerja)</li> <li>3. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada.</li> </ol> <p><b>Data Processing :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong</li> </ol> | 290 menit     |

|                |  |          |
|----------------|--|----------|
|                | <p>semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p><b>Verification :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah selesai berdiskusi setiap kelompok diminta menunjuk satu orang anggotanya sebagai perwakilan untuk mempresentasikan hasil diskusi ke depan kelas</li> <li>2. Guru membuat kolom-kolom hasil diskusi di papan tulis</li> <li>3. Kemudian perwakilan kelompok diminta menulis hasil diskusi di kolom yg telah disediakan</li> <li>4. Setelah semua perwakilan kelompok mengisi kolom-kolom di papan tulis, kemudian hasil tersebut dibahas bersama</li> <li>5. Setiap kelompok dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi Sup (Soup)</li> <li>6. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi Sup (Soup) dari tiap kelompok</li> <li>7. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>8. Guru membagikan lembar kerja II kepada setiap siswa, lembar ini adalah catatan pribadi untuk data setiap siswa</li> </ol> <p><b>Generalization :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi Sup (Soup)</li> <li>2. Guru memberikan 5 (lima) soal yang terkait dengan materi Sup (Soup) untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri dan dikumpulkan</li> <li>3. Guru membagi murid menjadi beberapa kelompok kecil, masing-masing kelompok terdiri dari 3-4 orang. Kelompok ini untuk praktik pembuatan Sup (Soup) di pertemuan berikutnya.</li> </ol> |          |
| <b>Penutup</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang Sup (Soup).</li> <li>2. Guru memberikan lima (5) soal</li> <li>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</li> </ol>  | 10 menit |



## **H. Penilaian**

### **Tes Tertulis Individu :**

1. Jelaskan pengertian Sup (Soup)?
2. Jelaskan fungsi masakan Sup (Soup)?
3. Sebutkan apa saja bahan-bahan yang termasuk ke dalam bahan pengental? Sebutkan minimal 3 bahan!
4. Jelaskan tata cara penyajian Sup (Soup) berdasarkan waktu atau saat penyajiannya?
5. Sebutkan 6 macam soup yang termasuk ke dalam Thick Soup?

### **Jawaban :**

1. Sup (Soup) adalah makanan cair yang terbuat dari rebusan daging, ayam atau sayuran dan banyak mengandung gizi serta dihidangkan sebagai hidangan pembuka, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok
2. Fungsi masakan Sup (soup) :
  - a. Untuk membangkitkan selera makan dan porsi kecil dalam arti boleh merupakan makanan pokok. Rasanya lezat, menarik dan bernilai gizi
  - b. Pada jamuan makan, berfungsi untuk menetralkan rasa tajam dari cold appetizer atau untuk memasuki hidangan berikutnya
  - c. Dalam susunan menu Indonesia Sup (Soup) termasuk dalam rangkaian empat sehta lima sempurna dan merupakan kelengkapan gizi serta sebagai pelumas dalam proses makan agar makan tidak tersangkut dikerongkongan/tenggorokan.
3. Bahan-bahan pengental : tepung, puree dari sayuran atau bahannya sendiri, susu, cream dan telur
4. Tata cara penyajian Sup (Soup) berdasarkan waktu atau saat penyajiannya :
  - a. Pada susunan continental modern sup disajikan sebelum makanan pokok atau sesudah cold appetizer pada makan siang dan malam (lunch and dinner)
  - b. Pada susunan menu Indonesia disajikan serempak dengan makanan lain
5. 6 Soup yang termasuk ke dalam Sup Kental (Thick Soup) :
  - a. Potage dan Broth
  - b. Puree Soup
  - c. Velaute Soup
  - d. Cream Soup

e. Bisques

f. Brown Soup

Klaten, 14 Agustus 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa PPL,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T

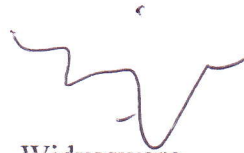
Suhartini

NIP.19790331 200501 2 012

NIM.13511247016

Mengetahui

Koordinator PPL-KKN UNY SMK N 3 Klaten



Widyasworo

NIP. 19680717 200012 2 004

|  |  |            |                        |           |
|--|--|------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                          |            |                        |           |
|  | HAND OUT                                     |            |                        |           |
|  | MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL |            |                        |           |
|  | No: 01                                       | Revisi: 00 | Tanggal : Agustus 2014 | 6 halaman |
|  | Semester I                                   | SUP (SOUP) |                        | 290 Menit |

#### A. Pengertian Sup (Soup)

Sup (Soup) adalah makanan cair yang terbuat dari rebusan daging, ayam, ikan atau sayuran yang ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian dan banyak mengandung gizi.

Sup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai Appetizer, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok. Dan Sup juga merupakan hidangan yang dapat berdiri sendiri atau sebagai main course/main dish.

#### B. Fungsi Sup (Soup) dalam masakan

##### 1. Pembangkit selera makan

Untuk membangkitkan selera makan dan porsi kecil dalam arti boleh merupakan makanan pokok. Rasanya lezat, menarik dan bernilai gizi

##### 2. Penetrasi rasa pada lidah

Pada jamuan makan, berfungsi untuk menetralkan rasa tajam dari cold appetizer atau untuk memasuki hidangan berikutnya

##### 3. Penambah nilai gizi

Dalam susunan menu Indonesia Sup (Soup) termasuk dalam rangkaian empat sehat lima sempurna dan merupakan kelengkapan gizi serta sebagai pelumas dalam proses makan agar makan tidak tersangkut dikerongkongan/tenggorokan.

#### C. Bahan-bahan Pembuatan Sup (Soup)

##### 1. Bahan dasar adalah kaldu (Stock) disebut bahan cair. Kaldu(stock) ada dua macam : white stock dan brown stock.

##### 2. Bahan pengisi :

- Berasal dari nabati, : bermacam-macam sayuran
- Berasal dari hewan : daging, unggas, hasil laut, telur
- Berasal dari karbohidrat : beras, macaroni, vermicelhi (padi-padian dan tepung)

##### 3. Bahan pengental, terdiri dari tepung, puree dari sayuran atau bahannya sendiri, susu, cream dan telur

##### 4. Bahan pemberi aroma dan rasa, terdiri dari bumbu-bumbu (lada, garam), wine dan sebagainya.

|  |  |            |                        |           |
|--|--|------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                          |            |                        |           |
|  | HAND OUT                                     |            |                        |           |
|  | MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL |            |                        |           |
|  | No: 01                                       | Revisi: 00 | Tanggal : Agustus 2014 | 6 halaman |
|  | Semester I                                   | SUP (SOUP) |                        | 290 Menit |

#### D. Penggolongan Sup (Soup) :

##### 1. *Sup Jernih/Cair (Clear/Thin Soup)*

Merupakan sup yang dibuat dari kaldu jernih dengan beberapa macam bahan isi

###### a. *Bouillons*

Boillon atau broth yaitu clear/thin soup yang terbuat dari white stock (ayam, sapi maupun sayuran). Bumbu yang digunakan tidak terlalu tajam. Boillon atau broth seperti :

- Chicken broth (boillon de poule) yaitu sup yang berisi daging ayam dan potongan sayuran
- Beef broth (boillon grass) yaitu sup yang berisi daging sapi dan sayuran
- Vegetable broth (boillon de legumes) yaitu sup yang berisi potongan sayuran. Jika isian sup berbentuk halus dapat menjadi potage paysanne.

###### b. *Consomme*

Consomme adalah nama sup Prancis yang dasarnya terbuat dari white chicken stock ala barat yg dimurnikan sehingga kaldunya menjadi bening. Teknik membuat kaldunya pun tdk terlalu rumit hanya merebusnya di dalam air. Ada beberapa macam consommé soup berdasarkan isinya :

- Consomme julienne yaitu sup berisi sayuran yang diiris dengan potongan julienne
- Consommé colbert yaitu sup yang diisi dengan poached egg
- Consommé royalle yaitu sup yang diisi dengan gelee telur.

Consomme bagus untuk dijadikan dasar dari suatu sup & juga bisa menjadi makanan pendamping yg baik, consomme juga bisa diberi rasa tambahan, seperti memasaknya dgn teh merah & kayu manis yg akan membuat kaldunya menjadi lebih wangi.

##### 2. *Sup Kental (Thick Soup)*

Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup dikentalkan dengan bahan pengental, terdiri dari tepung, puree dari sayuran atau bahannya sendiri, susu, cream dan telur.

Sup kental ini penyelesaiannya dibedakan menjadi dua yaitu



|  |  |            |                        |           |
|--|--|------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                          |            |                        |           |
|  | HAND OUT                                     |            |                        |           |
|  | MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL |            |                        |           |
|  | No: 01                                       | Revisi: 00 | Tanggal : Agustus 2014 | 6 halaman |
| Semester I   | SUP (SOUP)                                   |            |                        | 290 Menit |

- *Tidak disaring/Unpassed Soup* (kekentalannya didapat dari bahan isi yang ditambahkan) misalnya : Potage dan Broth
- *Disaring/Passed* , misalnya : Puree, Cream, Veloute, Bisque dan Chowder Soup.

Thick soup dikelompokkan menjadi tujuh yaitu :

a. *Potage*

Potage adalah sup yang dikentalkan dengan puree dari bahan pembuat sup sendiri, dan biasanya berisi sayuran atau kacang-kacangan. Contoh dari potage seperti, potage crecy yaitu sup wortel, potage aux tomates yaitu sup tomat, potage zoned yaitu sup kacang merah, dan potage paysanne yaitu sup sayuran.

b. *Broth*

Broth adalah liquid yang diisi dengan tulang, daging , ikan, cereal grains, yang di simmer. Broth bisa di gunakan untuk soup, gravy, atau sauce. dan bisa langsung dimakan atau bersama garnish. jika ingredients lain di pakai, seperti rice, pearl barley, oatmeal, et cetera, biasanya disebut soup. Di Inggris broth adalah nourishing thick soup yang diisi dengan sayuran, pulses dan terkadang daging.

c. *Puree Soup*

Puree soup adalah sup yang dikentalkan dengan cara pureeing (penghancuran/penghalusan) satu atau lebih bahan sup, tanpa bahan campuran lain atau dengan bahan-bahannya sendiri yang telah dihancurkan. Sup puree dapat dibuat dari bahan bahan yang mengandung zat tepung (kentang, labukuning, wortel dsb). Puree soup tidak sehalus cream soup, dapat juga dibuat dengan penambahan cream/susu. Apabila bahan yang digunakan tidak atau sedikit mengandung zat pati, biasanya ditambahkan puree kentang, leek dan onion sebagai bahan pengentalnya, sering kali sup ini diperkaya dengan cream. Nama sup ini disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan.

Contoh :

- Puree red bean = potage conde
- Puree carrot = potage crazy

|  |  |            |                        |           |
|--|--|------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                          |            |                        |           |
|  | HAND OUT                                     |            |                        |           |
|  | MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL |            |                        |           |
|  | No: 01                                       | Revisi: 00 | Tanggal : Agustus 2014 | 6 halaman |
| Semester I   | SUP (SOUP)                                   |            |                        | 290 Menit |

- Puree pumpkin = potage bresanne
- Puree greenpeas = potage saint germant
- Puree spinach = potage florentine
- Puree lenti = potage conti
- Puree potatoes = potage parmentiere
- Puree cauliflower = potage du barry

d. *Veloute Soup*

Soup yang dikentalkan menggunakan white roux/blond roux dicairkan dengan menambah kaldu/stock, ditambah daging, ayam, sayuran atau ikan dan disaring. Sup ini memiliki rasa yang agak tajam. Penyelesaiannya dengan menambahkan liaison seperti veloute a la tomate (kuning telur + cream + butter), dihidangkan dengan isi sebagai garnish.

Contoh : velloute of cauliflower, Veloute chicken soup, veloute agnes sorel

e. *Cream Soup*

Cream soup adalah sup yang dikentalkan dengan bahan pengental yaitu white roux kemudian ditambah dengan thickening yang menggunakan milk atau cream (misalnya crème d'asperges), ditambah daging, ayam, sayuran atau ikan dan dicairkan dengan kaldu/stock dan dikentalkan dengan cream dihidangkan dengan isi sebagai garnish. Dimana rasa creamnya yang ditonjolkan. Nama cream soup disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan dalam sup.

Contoh : cream of chicken soup, ream of mushroom soup, cream of cauliflower soup

f. *Bisques*

Bisque adalah cream soup yang didalamnya ditambahkan dengan bahan dasar shell fish/binatang laut, kerang-kerangan dan sejenisnya. Sup ini penyiapannya seperti cream soup yaitu penyelesaiannya hampir selalu disempurnakan dengan roux/cream. Sup ini juga disebut dengan sup mewah, karena relatif lebih mahal dan kaya dalam rasa. Pada umumnya sup jenis ini diberi tambahan wine sebelum makan,

|  |   |                   |                        |           |
|--|---|-------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                   |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                   |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                   |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00        | Tanggal : Agustus 2014 | 6 halaman |
|  | Semester I  | <b>SUP (SOUP)</b> |                        | 290 Menit |

dan dilakukan ‘flambee’ (dinyalakan) dengan menggunakan cognac atau brandy dan diselesaikan dengan cream.

Contoh : bisque de homard yaitu sup krim lobster, dan bisque de crevettes yaitu sup krim udang. Bisque of shrimp

*g. Chowder Soup*

Chowder adalah jenis soup yang dibuat dari ikan, kerangkerangan dan atau tanpa sayuran yang dimasak melalui proses stewing. lalu dikentalkan dengan terigu dan sedikit seafood, atau lebih tradisional lagi dengan ship biscuit ( sejenis cracker yg terbuat dari salt, water, flour ) yg dihancurkan atau dengan saltine cracker/soda cracker, dan susu. di beberapa bagian amerika, itu adalah clam chowder yg terbuat dari cream or milk atau dengan tomat yg di sebut manhattan clam chowder. Corn chowder adalah sup kental yg diisi dengan sebagian jagung (maize) kernels. Ciri khas sup ini adalah bergumpalgumpal dapat juga disebut dengan sup hearty. Sebageian besar chowder merupakan cream atau puree soup yang sederhana tidak dibuat puree atau disaring tetapi dibiarkan bergumpal.

Contoh: seafood chowder, lamb chowder.

3. Sup Istimewa (Special Soup)

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa mempunyai aroma, rasa yang special dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula. Disebut spesial/istimewa karena tidak bisa digolongkan ke dalam Clear Soup maupun Thick Soup.

Contoh : shark fin soup, zupa soup, chilled gazpacho, howder (Lobster Cowder), Cold Soup (Consomme Froid Et Gelee), Soup Made from Fruit + Wine Soup (cherry Soup)

4. National/Regional Soup

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan Soup ini dianggap terkenal mewakili atau menjadi ciri khas suatu negara atau daerah.

|  |   |            |                        |           |
|--|---|------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |            |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |            |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |            |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00 | Tanggal : Agustus 2014 | 6 halaman |
| Semester I   | <b>SUP (SOUP)</b>                                   |            |                        | 290 Menit |

Contoh :

- Minestrone dari Italia

Minestrone adalah sup kental asal Italia. Sup ini berasal dari kata "minestra", istilah yang digunakan untuk menyebut sup kental. Umumnya minestrone dimasak dari kuah tomat yang diberi isi berupa polong, bawang, seledri, tomat cincang dan wortel, lalu ditambah pasta.

- Chilled gaspacho dari Spanyol
- French onion, Potages Paysanne dari Perancis
- Chicken broth, Kidney Soup dari Inggris
- Scotch Mutton Broth dari Scotlandia
- Fish showtier dari Amerika
- Lasopa de pene dari Mexico
- Goulash dari Hongaria
- Polish bortsh dari Polandia

#### **E. Teknik-teknik pengolahan Soup :**

Untuk menghasilkan sup yang baik, hal yang perlu diperhatikan ialah :

1. Pada waktu pembuatan kaldu harus benar prosedurnya sehingga menghasilkan kaldu yang baik.
2. Menyiapkan kaldu sesuai dengan sup yang akan dibuat.
3. Dalam membuat sup jernih yang perlu diperhatikan ialah : kaldu harus jernih, mempunyai aroma dan rasa yang tinggi, waktu memasak tidak boleh diaduk.

#### **F. Tata cara penyajian Sup (Soup) :**

1. Saat penyajian
  - a. Pada susunan continental modern sup disajikan sebelum makanan pokok atau sesudah cold appetizer pada makan siang dan malam (lunch and dinner)
  - b. Pada susunan menu Indonesia disajikan serempak dengan makanan lain



|  |   |                   |                        |           |
|--|---|-------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                   |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                   |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                   |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00        | Tanggal : Agustus 2014 | 6 halaman |
|  | Semester I  | <b>SUP (SOUP)</b> |                        | 290 Menit |

2. Tempat penyajian

Sup disajikan pada mangkok dengan dua telinga agar tidak mudah tumpah dan mudah diangkat. Sup juga baik dihidangkan dengan piring cekung tanpa telinga (piring sup)

3. Volume penyajian

Dalam hidangan continental sebagai makanan pembuka (sebelum pokok) disajikan sebanyak  $\pm 200 \text{ CC} - 250 \text{ CC}$  untuk satu orang. Untuk hidangan Indonesia volumenya belum terstandar.

4. Suhu Penyajian

Pada hidangan continental sup panas disajikan pada suhu  $\pm 70^{\circ}\text{C}$  dan sup dingin disajikan pada suhu  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ . di Indonesia tidak mengenal sup dingin.

# **SUP (SOUP)**

**Suhartini, A.Md.T**  
**KKN – PPL UNY 2014**







**APA PERBEDAAN  
ANTARA  
KEDUANYA ????**





**SOUP ???**



***Sup (Soup)*** adalah makanan cair yang terbuat dari rebusan daging, ayam, ikan atau sayuran yang ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian dan banyak mengandung gizi. Sup dapat berdiri sebagai hidangan pembuka/makanan ringan, sebagai pelengkap makanan pokok, atau sebagai main course/main dish



**FUNGSI ???**





## ***Fungsi Sup (Soup) :***

1. Pembangkit selera makan
2. Penetral rasa pada lidah
3. Penambah nilai gizi





## **Bahan-bahan Pembuatan Sup (Soup) :**

- 1. Bahan Dasar**
- 2. Bahan Pengisi**
- 3. Bahan Pengental**
- 4. Bahan Pemberi Aroma dan Rasa**



# 1. Bahan Dasar



## 2. Bahan Pengisi





### 3. Bahan Pengental



# 4. Bahan Pemberi Aroma dan Rasa





# Herbs



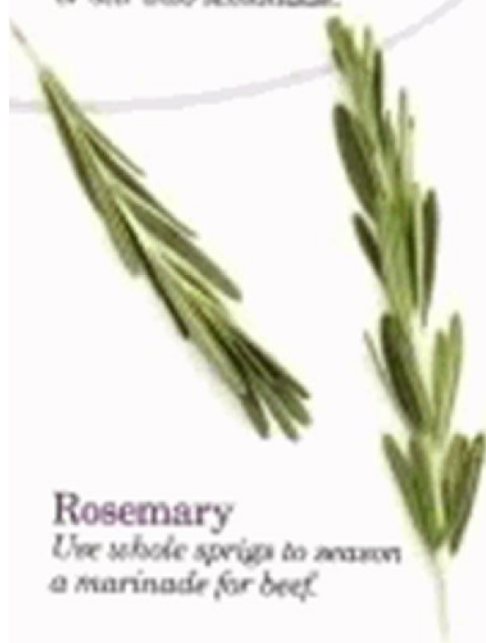
## Mint

*Use to garnish sweets or stir into lemonade.*



## Bay Leaves

*Flavor soups and stews with whole leaves; remove before serving.*



## Rosemary

*Use whole sprigs to season a marinade for beef.*



## Basil

*Add to a simmering pasta sauce just before serving.*



## Purple Basil

*Substitute for green basil in a pesto sauce.*



## Oregano

*Sprinkle into tomato sauce destined for a pizza.*

CONCEIVE®  
EASY

**PENGGOLONGAN  
SOUP ???**





***Sup (Soup) dibagi menjadi :***

1. Clear/Thin Soup
2. Thick Soup
3. Special Soup
4. National/Regional Soup



## ***Clear/Thin Soup :***

Merupakan sup yang dibuat dari kaldu jernih dengan beberapa macam bahan isi

- 1. Bouillons***
- 2. Consomme***



## ***Thick Soup :***

Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup dikentalkan dengan bahan pengental, terdiri dari tepung, puree dari sayuran atau bahannya sendiri, susu, cream dan telur.



# ***Penyelesaian Thick Soup :***

***Unpassed Soup (tidak disaring)***

Potage & Broth

***Passed (disaring)***

Puree, Cream, Veloute, Bisque &  
Brown Soup



## ***Special Soup :***

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa mempunyai aroma, rasa yang special dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula.



## ***National/Regional Soup:***

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan

Soup ini dianggap terkenal mewakili atau menjadi ciri khas suatu negara atau daerah.



# **TEKNIK-TEKNIK PENGOLAHAN SOUP ???**





1. Pada waktu pembuatan kaldu harus benar prosedurnya sehingga menghasilkan kaldu yang baik.
2. Menyiapkan kaldu sesuai dengan sup yang akan dibuat.
3. Dalam membuat sup jernih yang perlu diperhatikan ialah : kaldu harus jernih, mempunyai aroma dan rasa yang tinggi, waktu memasak tidak boleh diaduk.





**PENYAJIAN ???**



## ***Penyajian Sup (Soup) :***

- 1. Waktu**
- 2. Tempat**
- 3. Volume**
- 4. Suhu**



Thank You!



## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Satuan Pendidikan</b>       | : SMK  |
| <b>Nama Sekolah</b>            | : SMK N 3 KLATEN                               |
| <b>Mata Pelajaran</b>          | : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental |
| <b>Kelas/Semester</b>          | : XI / Gasal                                   |
| <b>Materi Pokok/Tema/Topik</b> | : Saus (Sauce)                                 |
| <b>Alokasi Waktu</b>           | : 1 x pertemuan @ 7 x 45 menit                 |
| <b>Jumlah Pertemuan</b>        | : 1 x pertemuan                                |
| <b>Pertemuan Ke</b>            | : 1  |

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

### **B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran dan mengelola dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya
  - 3.3.1 Mendeskripsikan pengertian saus
  - 3.3.2 Mengidentifikasi jenis-jenis ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan saus menjadi dasar utama pada makanan continental
  - 3.3.3 Mengklasifikasikan jenis saus sebagai berikut :
    - Bechamel Sauce
    - Velote Sauce
    - Demiglace Sauce
    - Hollandaise Sauce
    - Tomato Sauce
    - Mayonaise Sauce
- 3.4 Membuat saus (sauce) dan turunannya
  - 3.4.1 Praktik membuat sauce

**C. Tujuan Pembelajaran :**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Mendeskripsikan pengertian Saus (Sauce) dengan benar
2. Mengidentifikasi fungsi Saus (Sauce) dengan benar
3. Mengidentifikasi bahan Pembuatan Saus (Sauce) dengan benar
4. Mengidentifikasi peralatan yang digunakan dalam pengolahan Saus (Sauce) dengan benar
5. Mengidentifikasi jenis-jenis Saus (Sauce) dengan benar
6. Mengidentifikasi teknik pengolahan Saus (Sauce) dengan benar
7. Mengidentifikasi kriteria dari Saus (Sauce) dengan benar
8. Mengidentifikasi penyimpanan Saus (Sauce) dengan benar

**D. Materi Pembelajaran :**

1. Pengertian Saus (Sauce)
2. Fungsi Saus (Sauce)
3. Bahan pembuatan Saus (Sauce)
4. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan Saus (Sauce)
5. Jenis-jenis Saus (Sauce)
6. Teknik pengolahan Saus (Sauce)
7. Kriteria dari Saus (Sauce)

8. Penyimpanan Saus (Sauce)

**E. Metode Pembelajaran :**

1. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran pendekatan (*scientific*)
2. Metode : Stimulasi, penugasan, diskusi

**F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar**

1. Media : Sample, Hand Out, Job Sheet
2. Alat : Media sample, LCD, Komputer
3. Sumber Belajar : “Pengelolaan Makanan” Angkasa, Internet

**G. Langkah-langkah Pembelajaran**

| Kegiatan           | Deskripsi Pembelajaran   | Alokasi Waktu |
|--------------------|--|---------------|
| <b>Pendahuluan</b> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru mengucapkan salam dan memimpin doa sebelum memulai pelajaran dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</li><li>2. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa (absensi)</li></ol>   | 15 menit      |
| <b>Inti</b>        | <p><b>Stimulation:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu Saus (Sauce)</li><li>2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai</li><li>3. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</li><li>4. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan sekilas pandangan tentang kaldu (stock)</li><li>5. Guru membagikan hand out tentang materi Saus (Sauce)</li><li>6. Guru memberikan presentasi dengan media Power Point mengenai materi Saus (Sauce) sambil diselingi video tentang tata cara pembuatan pada setiap pembahasan</li><li>7. Siswa mengamati tayangan materi yang diberikan guru</li><li>8. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi</li></ol> <p><b>Problem statemen:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi Saus (Sauce)</li><li>2. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam praktik tersebut</li></ol> | 290 menit     |



|                |  |          |
|----------------|--|----------|
|                | <p><b>Data collection :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membagi siswa ke dalam 6 kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4-6 siswa.</li> <li>2. Dari hand out yang telah dibagikan setiap kelompok ditugaskan untuk mendiskusikan tentang materi Saus (Sauce) dan mengisi lembar kerja I yang telah disediakan (1 kelompok 1 lembar kerja)</li> <li>3. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada.</li> </ol> <p><b>Data Processing :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok</li> </ol> <p><b>Verification :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah selesai berdiskusi setiap kelompok diminta menunjuk satu orang anggotanya sebagai perwakilan untuk mempresentasikan hasil diskusi ke depan kelas</li> <li>2. Guru membuat kolom-kolom hasil diskusi di papan tulis</li> <li>3. Kemudian perwakilan kelompok diminta menulis hasil diskusi di kolom yg telah disediakan</li> <li>4. Setelah semua perwakilan kelompok mengisi kolom-kolom di papan tulis, kemudian hasil tersebut dibahas bersama</li> <li>5. Setiap kelompok dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi Saus (Sauce)</li> <li>6. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi Saus (Sauce) dari tiap kelompok</li> <li>7. Guru memberikan penguatan pada kelompok yang telah mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>8. Guru membagikan lembar kerja II kepada setiap siswa, lembar ini adalah catatan pribadi untuk data setiap siswa</li> </ol> <p><b>Generalization :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai materi Saus (Sauce)</li> <li>2. Guru memberikan 5 (lima) soal yang terkait dengan materi Saus (Sauce) untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri dan dikumpulkan</li> <li>3. Guru membagi murid menjadi beberapa kelompok kecil, masing-masing kelompok terdiri dari 3-4 orang. Kelompok ini untuk praktik pembuatan Saus (Sauce) di pertemuan berikutnya.</li> </ol> |          |
| <b>Penutup</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang Saus (Sauce) .</li> </ol>   | 10 menit |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | 2. Guru memberikan lima (5) soal<br>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. |  |
|--|--|--|

### C. Penilaian

#### **Tes Tertulis Individu :**

1. Jelaskan pengertian Saus (Sauce) ?
2. Jelaskan fungsi masakan Saus (Sauce) ?
3. Sebutkan bahan cair yang menjadi bahan pembuatan pada Saus (Sauce) :
  - a. White stock : untuk pembuatan white sauce yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan.
  - b. Brown sauce : dipergunakan untuk brown sauce dan espagnole
  - c. Susu : untuk pembuatan saus bechamel dan saus untuk dessert
  - d. Tomat : ditambah stock untuk pembuatan saus tomat
  - e. Butter : dijernihkan untuk pembuatan hollandaise
  - f. Minyak : untuk pembuatan mayonaise dan vinaigrette
4. Sebutkan 3 macam Roux dan jelaskan perbedaan antara ketiganya?
5. Sebutkan penggolongan Saus (Sauce) berdasarkan cara penyajiannya? Jelaskan!

#### **Jawaban :**

1. Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (semi liquid), dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.
2. Fungsi masakan Saus (Sauce) :
  - a. Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan
  - b. Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban.
  - c. Mempertinggi aroma makanan.
  - d. Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.
  - e. Mempertinggi nilai gizi.
3. Bahan-bahan pembuat Consomme Soup :
  - a. Bahan dasar : White Chicken Stock .yang dimurnikan sehingga kaldunya menjadi bening
  - b. Bahan pengisi : carrot dan leek
  - c. Bahan pengental : tidak menggunakan pengental
  - d. Bahan perasa : thyme, onion, garlic dan black pepper
4. 3 macam Roux dan jelaskan perbedaan antara ketiganya :

- b. Blond Roux : proses memasaknya  $\pm$  10 menit dengan api sedang
  - c. Brown Roux : proses memasaknya  $\pm$  15 menit dengan api temperatur tinggi
5. Penggolongan Saus (Sauce) berdasarkan cara penyajiannya? Jelaskan
- a. Sauce Dingin, adalah saus yang dihidangkan dalam keadaan dingin ( $6^{\circ}\text{C}$ )/setidaknya dalam temperatur normal.
  - b. Sauce Panas, adalah saus yang dihidangkan pada jenis makanan yang panas dengan suhu serendah-rendahnya  $60^{\circ}\text{C}$

Klaten, 11 September 2014

Guru Pembimbing,

Mahasiswa PPL,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T

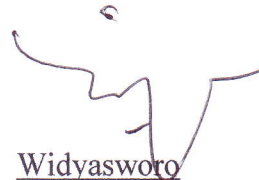
Suhartini

NIP.19790331 200501 2 012

NIM.13511247016

Mengetahui

Koordinator PPL-KKN UNY SMK N 3 Klaten



Widyasworo

NIP. 19680717 200012 2 004

|  |   |                     |                        |           |
|--|---|---------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                     |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                     |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                     |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00          | Tanggal : Agustus 2014 | 8 halaman |
|  | Semester I  | <b>SAUS (SAUCE)</b> |                        | 290 Menit |

#### **A. Pengertian Saus (Sauce)**

Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (semi liquid), dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut. Bahan pengental saus antara lain, terigu, tepung beras, dan tepung jagung. Hasil pembuatan saus yang baik sebagian besar ditentukan oleh bahan cair yang digunakan, yaitu stock atau minyak yang berkualitas.

#### **B. Fungsi Saus (Sauce) dalam masakan**

1. Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan.
2. Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban.
3. Mempertinggi aroma makanan.
4. Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.
5. Mempertinggi nilai gizi.

#### **C. Bahan-bahan Pembuatan Saus (Sauce)**

1. Bahan Cair
  - a. White stock : untuk pembuatan white sauce yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan.
  - b. Brown sauce : dipergunakan untuk brown sauce dan espagnole
  - c. Susu : untuk pembuatan saus bechamel dan saus untuk dessert
  - d. Tomat : ditambah stock untuk pembuatan saus tomat
  - e. Butter : dijernihkan untuk pembuatan hollandaise
  - f. Minyak : untuk pembuatan mayonaise dan vinaigrette

#### **2. Bahan Pengental**

Sebagai bahan pengental yang digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung. Roux paling banyak digunakan sebagai leading sauce. Roux ini merupakan hasil olahan campuran yang seimbang antara tepung dan lemak.

Ada 3 cara pengolahan roux yaitu :

#### **a. Roux**

Roux adalah campuran antara lemak (fat) dengan tepung melalui proses pemasakan. Lemak yang digunakan seperti : *butter*, *margarine*, *shortening*, lemak ayam, *meat dripping*.



|  |   |                     |                        |           |
|--|---|---------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                     |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                     |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                     |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00          | Tanggal : Agustus 2014 | 8 halaman |
|  | Semester I  | <b>SAUS (SAUCE)</b> |                        | 290 Menit |

Untuk mendapatkan hasil yang baik, maka salah satu antara kaldu dan roux sebelum dicampurkan harus didinginkan. Roux dapat dibedakan menjadi 3 jenis :

- 1.) White roux : digunakan sebagai bahan pengental untuk jenis saus berwarna putih.
- 2.) Blond roux
- 3.) Brown roux : digunakan sebagai bahan pengental untuk jenis saus berwarna coklat.

Perbedaan antara kedua saus ini adalah hanya pada waktu memasaknya. Untuk white roux dilakukan selama  $\pm 5$  menit dengan api sedang, blond roux dilakukan selama  $\pm 10$  menit dengan api sedang, dan brown roux selama  $\pm 15$  menit dengan api yang tinggi temperaturnya. Roux yang baik akan ditandai dengan bentuk (tekstur) seperti pasir dan berbau seperti kacang.

b. Beurre Manie (Beur Mah Nyany)

Adalah campuran antara mentega dengan tepung dengan perbandingannya 4 : 3 tanpa melalui proses pemasakan. Waktu memasak saus agak lama supaya tidak terasa tepung mentah.

c. Corn Strach

Adalah campuran maizena dengan air atau kaldu dingin yang ditambahkan pada saus yang sedang panas. Bahan pengental ini biasanya digunakan untuk saus bening atau setengah bening dan paling banyak digunakan untuk membuat saus manis.

d. White Wash

Adalah campuran tepung terigu dengan air melalui proses pemasakan, supaya rasa tidak terasa tepung mentah. Saus ini tidak memberikan pengaruh apa-apa tentang rasa, aroma dan lain-lain.

e. Liaison

Adalah campuran dari *cream* dan kuning telur yang dikocok bersama-sama. Bahan pengental ini biasanya digunakan untuk pengental sup atau saus. Makanan yang ditambahkan liaison tidak boleh dipanaskan melebihi suhu didih sebab telur dan susu akan menggumpal. Perbandingan antara telur dan cream adalah 1 : 3.

|  |   |                     |                        |           |
|--|---|---------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                     |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                     |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                     |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00          | Tanggal : Agustus 2014 | 8 halaman |
|  | Semester I  | <b>SAUS (SAUCE)</b> |                        | 290 Menit |

Cara-cara memasukkan liaison ke dalam saus adalah sebagai berikut :

- 1.) Turunkan saus dari nyala api
  - 2.) Saring saus bila perlu dan beri rasa
  - 3.) Campurkan cream dan telur kocok sampai rata
  - 4.) Campurkan sedikit saus ke dalam liaison dan kocok rata untuk mencegah terjadi penggumpalan pada saus.
- f. Bahan pengental lainnya
- Bahan pengental lainnya adalah beras, gandum, dan tepung roti. Beras dan gandum bisa digunakan untuk pengental sup. Tepung roti (Bread Crumb) digunakan untuk pengental saus yang berwarna putih.

3. Bahan Pemberi Aroma dan Rasa

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica, lemon juice, peterselli, mint, dill, bawang (bombay, bawang merah, bawang putih) wine, mustard, parutan kulit jeruk, MSG dan cuka. Pemberian bumbu dan pengaroma ini dapat ditambahkan pada awal, tengah atau akhir pengolahan, tergantung pada waktu pengolahan itu sendiri. Pemberiangaram jangan terlalu banyak, karena kalau berlebihan kitatidak akan dapat mengeluarkannya kembali.

**D. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan Saus (Sauce) :**

1. Alat persiapan
 

Berupa meja kerja, talenan, pisau pemotong, pengupas sayuran (vegetable peeler), ballon wisker.
2. Alat pengolahan
 

Alat-alat pengolahan yang akan digunakan dalam pembuatan soup meliputi, yaitu :

  - a. Kompot, oven.
  - b. Macam-macam panci dan wajan, diantaranya : stock pot, frying pan, sauce pan dan braise pan.
  - c. Alat pengaduk, yang tergolong alat ini adalah : sendok sayur sendok/ladle, spatula wood, terdapat dalam berbagai ukuran.
3. Alat penyajian
 

Alat penyajian untuk sauce disesuaikan dengan jenis hidangan yang akan disajikan dengan sauce tersebut.

|  |   |                     |                        |           |
|--|---|---------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                     |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                     |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                     |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00          | Tanggal : Agustus 2014 | 8 halaman |
|  | Semester I  | <b>SAUS (SAUCE)</b> |                        | 290 Menit |

#### E. Penggolongan Saus (Sauce) :

1. Menurut cara penyajiannya
  - a. Sauce Dingin, adalah saus yang dihidangkan dalam keadaan dingin (6°C)/setidaknya dalam temperatur normal.
  - b. Sauce Panas, adalah saus yang dihidangkan pada jenis makanan yang panas dengan suhu serendah-rendahnya 60°C
2. Menurut kelompok sauce dasarnya (*Mother Sauce*)
  - a. Saus Dasar Putih
    - 1.) Bechamel Sauce yaitu sauce yang dibuat dari kaldu putih ditambah dengan roux dan susu.  
Variasi bechamel sauce :
      - Cream Sc : Bechamel + krim segar
      - Mornay Sc : Bechamel + keju parut
      - Soubise Sc : Bechamel + bawang bombay
      - Mustard Sc: Bechamel + horse radish
    - 2.) Veloute sauce Adalah saus yang dibuat dari roux ditambah dengan air kaldu. Nama saus ini mengikuti nama kaldu yang digunakan sebagai bahan campurannya. Contohnya: Chicken Veloute, adalah saus yang dibuat dari roux ditambah dengan air kaldu ayam.  
Variasi veloute sauce:
      - Allemande Sc :  
Veal veloute + krim + egg yolk + jeruk nipis
      - Mushroom Sc :  
Allemande + mushroom + irisan jeruk nipis
      - Souprime Sc :  
Chicken veloute + krim + egg yolk + mentega
  - b. Saus Dasar Coklat  
Demi-Glace, saus ini dikenal dengan nama demi-glace. Warna coklat didapat dari kaldu coklat yang dibuat dengan cara menggosongkan tulang-tulang di dalam oven ataupun diatas roasting pan yang nantinya akan digunakan sebagai bahan dasar saus dasar coklat, ditambah mirepoix, ekstrak tomat, serta bumbu-bumbu yang lain.

|  |   |                     |                        |           |
|--|---|---------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                     |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                     |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                     |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00          | Tanggal : Agustus 2014 | 8 halaman |
|  | Semester I  | <b>SAUS (SAUCE)</b> |                        | 290 Menit |

Variasi Demi-Glace sauce:

- Diable Sc :  
Demiglace + cuka + mentega + bawang merah+ cabe rawit
- Madeira Sc :  
Demiglace + bawang merah + anggur Madeira
- Piquante Sc :  
Demiglace+ bawang bombay + anggur putih + cuka + petersely + merica + bawang merah + acar timun + tarragon
- Charcuteire Sc :  
Demiglace + bawang bombay + anggur putih + mustard + merica acar timun + cuka
- Robert Sc :  
Demiglace + bawang bombay + anggur putih + mustard + merica + cuka
- Chasseur Sc :  
Demiglace + bawang merah + jamur + anggur putih + tomat + petersely + tarragon
- Red Wine Sc :  
Demiglace + bawang merah + anggur merah + bayleave + thyme
- Zingara Sc :  
Demiglace + jamur + truffe+ ham + lidah sapi + Madeira
- Mushroom Sc :  
Demiglace + bawang merah + anggur putih + krim + jamur

c. Saus Dasar Tomat

Adalah saus yang dibuat dari tomat segar, tomato paste, wortel, bawang bombay, bawang putih, kulit bacon dan bumbu-bumbu yang terdiri dari merica bulat, bayleaf, thyme, oregano.

Semua bahan tersebut dimasak dengan diberi air kaldu daging dan dikentalkan dengan tepung, kemudian disaring halus.

Variasi Tomato sauce:

- American Sc : Saus tomat + mentega + sari lobster
- Italienne Sc : Saus tomat + irisan jamur + bawang merah + ham + anggur putih + petersely + tarragon + chervil



|  |   |                     |                        |           |
|--|---|---------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                     |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                     |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                     |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00          | Tanggal : Agustus 2014 | 8 halaman |
|  | Semester I  | <b>SAUS (SAUCE)</b> |                        | 290 Menit |

- Spicy Sc : saus tomat, potongan tomat + cabe hijau + cabe merah besar + jamur + irisan lidah sapi + parsley

d. Saus Dasar Minyak Selada

Mayonnaise Sauce

Dibuat dari egg yolk ditambah dengan minyak selada, mustard, cuka, dan disempurnakan rasanya dengan garam, dan merica.

Variasi Mayonnaise sauce:

- Remoulade Sc :  
Mayonnaise + capers + acar timun + cincangan parsley + chervil + tarragon + anchovy
- Tartare Sc :  
Mayonnaise + telur + bawang bombay + chives
- Andalouse Sc :  
Mayonnaise+tomato paste+cabe merah (capsicum)
- Chantily Sc :  
Mayonnaise + krim
- Verte Sc :  
Mayonnaise + perasan selada air + bayam + petersely
- Gibriche Sc :  
Mayonnaise + cincang telur + mustard + chervil + cincangan capers + taragon + parsley

Selain itu ada pula variasi lain dari saus berbahan dasar minyak selada, yaitu Vinaigrette Sauce. Dibuat dari minyak selada ditambah dengan mustard, cuka, cincangan petersely dan chives

Variasi Vinaigrette sauce:

- Revigote Sc : Vinaigrette + capers + acar timun
- Norvegiene Sc : Vinaigrette + cincangan telur + cuka
- Pecheur Sc : Vinaigrette + lobster + spiny lobster
- Nantaise Sc : Revigote + lobster + spiny lobster
- Cresonniere Sc : Vinaigrette + selada air + cincangan telur
- Livournaise Sc : Vinaigrette, egg yolk, anchovy, nut meg

|  |   |                     |                        |           |
|--|---|---------------------|------------------------|-----------|
|  | <b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>                          |                     |                        |           |
|  | <b>HAND OUT</b>                                     |                     |                        |           |
|  | <b>MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL</b> |                     |                        |           |
|  | No: 01  | Revisi: 00          | Tanggal : Agustus 2014 | 8 halaman |
|  | Semester I  | <b>SAUS (SAUCE)</b> |                        | 290 Menit |

e. Saus Dasar Mentega

Hollandaise Sauce

Dibuat dari sari cuka ditambah dengan merica yang dipecahkan kasar, bawang merah yang dipotong halus, dan air. Penyelesaiannya setelah didinginkan sebentar sari tadi dicampur dengan egg yolk, dikocok di atas air panas lalu tunggu sampai menjadi campuran yang kental, dan terakhir campuran tadi ditambahkan dengan mentega cair sedikit demi sedikit. Biasanya disajikan bersama ikan atau sayur.

Variasi Hollandaise sauce:

- Mouseline Sc : Hollandaise + krim
- Riche Sc : Hollandaise + udang dan truffles
- Maltaise Sc : Hollandaise + air jeruk + kulit jeruk

Selain itu ada pula variasi lain dari saus berbahan dasar mentega, yaitu Bearnaise Sauce. Bahan pembuatnya sama dengan hollandaise sauce, yang membedakannya hanya pada cuka yang digunakan adalah cuka yang terbuat dari cuka tarragon (tarragon vinegar). Sauce ini juga diberi petersely dan tarragon yang dicincang halus. Sauce ini biasanya disajikan untuk daging panggang seperti olahan steak.

Variasi Bearnaise sauce:

- Charon Sc : Bearnaise + tomato paste
- Rachel Sc : Bearnaise + tomato paste + sari kaldu
- Fayot Sc : Bearnaise + air kaldu

**F. Teknik pengolahan Saus (Sauce) secara teori :**

Teknik pembuatan sauce diklasifikasikan berdasarkan :

1. Jenis bahan yang digunakan
2. Proses pembuatannya

**G. Kriteria hasil masing-masing Saus (Sauce) :**

Ada 3 (tiga) hal yang menentukan kriteria kualitas saus adalah :

1. Kepekatan dan kondisi bagian utama (body)

Saus disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu yang ditandai dengan tidak adanya gumpalan, baik yang terlihat maupun hanya dapat

|  |  |              |                        |           |
|--|--|--------------|------------------------|-----------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN                          |              |                        |           |
|  | HAND OUT                                     |              |                        |           |
|  | MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL |              |                        |           |
|  | No: 01                                       | Revisi: 00   | Tanggal : Agustus 2014 | 8 halaman |
|  | Semester I                                   | SAUS (SAUCE) |                        | 290 Menit |

dirasakan lewat indra cecapan. Body saus tidak terlalu encer atau kental, tetapi cukup dapat menutupi makanan secara ringan, tidak tebal, dan makanan itu masih nampak terlihat

## 2. Aroma

Setiap saus memiliki aroma khusus, tidak sembarang aroma dapat digunakan, sebaiknya dipilih aroma yang benar-benar dapat meningkatkan atau melengkapi makanan.

## 3. Penampilan

Penampilan saus ditujukan dengan kelembutan dan kilau yang baik (*licin/smooth* dan mengkilat/*glossy*). Masing-masing saus memiliki warna yang khusus, coklat tua, gading muda, putih dan merah.

## H. Teknik Penyimpanan Saus (Sauce) :

1. Setelah saus selesai diproduksi, diamkan saus terlebih dahulu hingga suhu ruang sebelum dilakukan pengemasan
2. Simpan saus pada wadah kedap udara dan bertutup rapat
3. Untuk pemakaian jangka pendek simpan di dalam chiller atau pemakaian jangka panjang di dalam freezer namun harus memperhatikan juga karakter dari saus tersebut
4. Hindari dari paparan cahaya dan panas secara langsung agar tidak terjadi reaksi oksidasi terhadap saus



# **SAUS (SAUCE)**

**Suhartini, A.Md.T**  
**KKN – PPL UNY 2014**





**APA PERSAMAAN  
ANTARA GAMBAR DI BAWAH INI????**





# SAUCE ???



***Saus (Sauce)*** adalah cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (semi liquid), dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.



**FUNGSI ???**





## ***Fungsi Saus (Sauce) :***

1. Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan.
2. Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban.
3. Mempertinggi aroma makanan.
4. Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.
5. Mempertinggi nilai gizi.





## **Bahan-bahan Pembuatan Saus (Sauce) :**

- 1. Bahan Cair**
- 2. Bahan Pengental**
- 3. Bahan Pemberi Aroma  
dan Rasa**

# 1. Bahan Cair





## 2. Bahan Pengental

### a. ROUX





**b. Beurre Manie**



**c. Corn Strach**



**d. White Wash**



**e. Liaison**



## **f. Bahan pengental lainnya**







## **Peralatan Produksi Saus (Sauce) :**

- 1. Alat Persiapan**
- 2. Alat Pengolahan**
- 3. Alat Penyajian**



# **1. Alat Persiapan**

- 1. Meja kerja**
- 2. Talenan**
- 3. Pisau pemotong**
- 4. Pisau pengupas sayuran  
(vegetable peeler)**
- 5. Ballon whisker**



## 2. Alat Pengolahan



### 3. Alat Penyajian



wiseGEEK



# PENGGOLONGAN SAUCE ???





***Saus (Sauce) dibagi  
menjadi :***

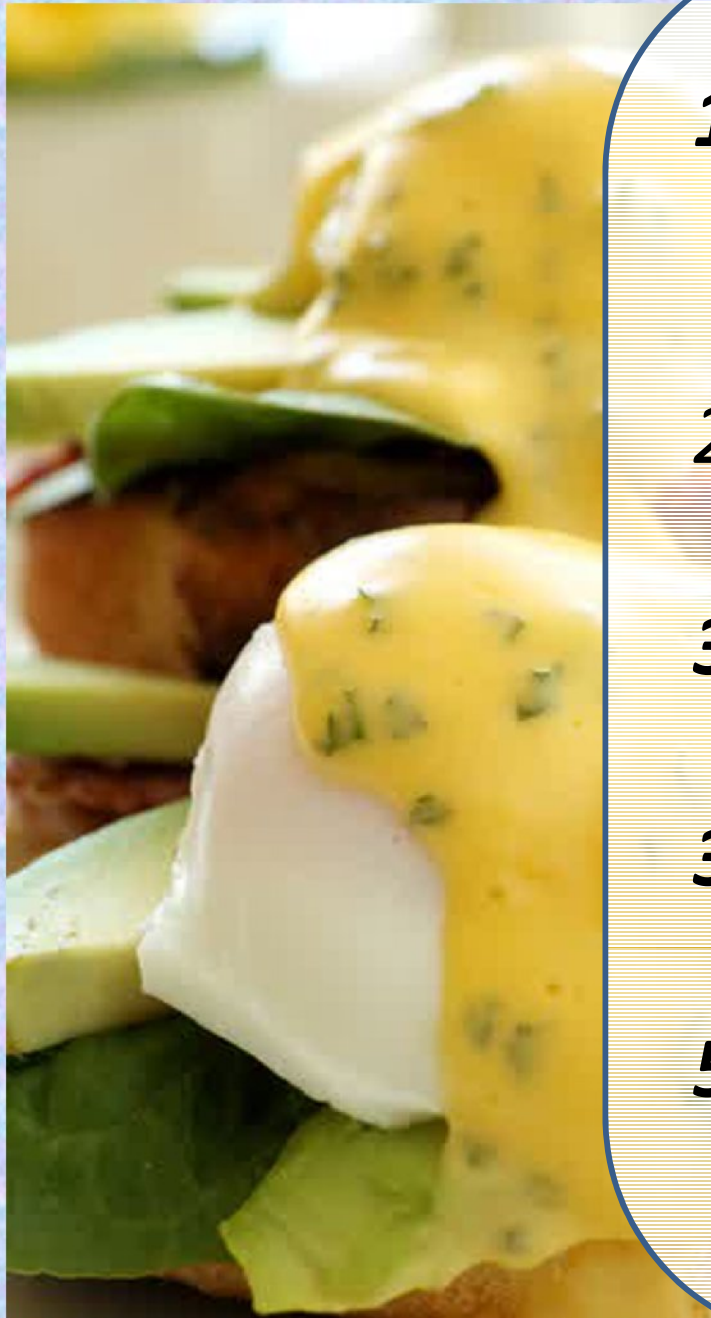
1. Menurut cara penyajiannya
  - a. Sauce Dingin
  - b. Sauce Panas
2. Menurut kelompok sauce dasarnya (*Mother Sauce*)



**Menurut kelompok sauce  
dasarnya (*Mother Sauce*) :**

1. *Saus Dasar Putih*
2. *Saus Dasar Coklat*
3. *Saus Dasar Tomat*
4. *Saus Dasar Minyak Selada*
5. *Saus Dasar Mentega*





- 1. Saus Dasar Putih**  
*Bechamel*  
*Veloute*
- 2. Saus Dasar Coklat**  
*Demiglance*
- 3. Saus Dasar Tomat**  
*Tomato Sauce*
- 3. Saus Dasar Minyak Selada**  
*Mayonnaise*
- 5. Saus Dasar Mentega**  
*Hollandaise*



# KRITERIA HASIL SAUCE ???





- 1. Kepekatan dan kondisi bagian utama (body)**
- 2. Aroma meningkatkan atau melengkapi makanan**
- 3. Penampilan saus ditujukan dengan kelembutan dan kilau yang baik (licin/*smooth* dan Mengkilat/*glossy*)**



# **PENYIMPANAN ???**

- 1. Setelah saus selesai diproduksi, diamkan saus terlebih dahulu hingga suhu ruang sebelum dilakukan pengemasan**
- 2. Simpan saus pada wadah kedap udara dan bertutup rapat**
- 3. Untuk pemakaian jangka pendek simpan di dalam chiller atau pemakaian jangka panjang di dalam freezer namun harus memperhatikan juga karakter dari saus tersebut**
- 4. Hindari dari paparan cahaya dan panas secara langsung agar tidak terjadi reaksi oksidasi terhadap saus**

Thank You!





**JURNAL PEMBELAJARAN  
SMK NEGEI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Program Studi Keahlian : Pariwisata  
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran/Standar Komp : Mengolah Makanan Kontinental  
Kelas/Semester : XI JB 2/GASAL  
Tahun Pelajaran : 2014/2015

| Pertemuan Ke - | Hari / Tanggal          | Standar Kompetensi / Kompetensi Dasar  | Ket.    |
|----------------|-------------------------|--|---------|
| 1              | Rabu, 13 Agustus 2014   | 1. Pengertian sanitasi dan hygiene makanan<br>2. Peranan sanitasi dan hygiene makanan<br>3. Ruang lingkup sanitasi dan hygiene makanan<br>4. Persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan   | X JB 1  |
| 2              | Sabtu, 16 Agustus 2014  | 1. Pengertian makanan kontinental<br>2. Identifikasi jenis-jenis stock<br>3. Identifikasi ciri-ciri dari jenis stock<br>4. Identifikasi cara pembuatan stock<br>5. Identifikasi kriteria dari kaldu (stock)<br>6. Identifikasi penyimpanan kaldu (stock)<br>7. Identifikasi olahan dari kaldu (stock)<br>8. Membuat kaldu (stock)<br>1. Pengertian Sup (Soup)<br>2. Jenis-jenis Sup (Soup)<br>3. Ciri-ciri dari jenis Sup (Soup)<br>4. Cara pembuatan Sup (Soup)<br>5. Kriteria dari Sup (Soup)<br>6. Penyimpanan Sup (Soup)<br>7. Olahan Sup (Soup)<br>8. Cara Membuat Sup (Soup) | XI JB 3 |
| 3              | Selasa, 19 Agustus 2014 | 1. Pengertian Sup (Soup)<br>2. Jenis-jenis Sup (Soup)<br>3. Ciri-ciri dari jenis Sup (Soup)<br>4. Cara pembuatan Sup (Soup)<br>5. Kriteria dari Sup (Soup)<br>6. Penyimpanan Sup (Soup)<br>7. Olahan Sup (Soup)<br>8. Cara Membuat Sup (Soup)  | XI JB 2 |
| 4              | Rabu, 20 Agustus 2014   | 1. Penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur<br>2. Penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di ruang pelayanan makanan   | X JB 1  |
| 5              | Sabtu, 23 Agustus 2014  | Praktikum I :<br>1. <i>White Stock</i><br>2. Roux<br>3. <i>Soup</i> berbahan dasar <i>White Stock</i>  | XI JB 3 |
| 6              | Rabu, 27 Agustus 2014   | 1. Pengertian mikroorganisme<br>2. Jenis-jenis mikroorganisme  | X JB 1  |





**JURNAL PEMBELAJARAN**  
**SMK NEGEI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

|     |                              |   |         |
|-----|------------------------------|---|---------|
| 7   | Sabtu, 30<br>Agustus 2014    | Praktikum II :<br>1. <i>Brown Stock</i><br>2. <i>Soup</i> berbahan dasar <i>Brown Stock</i><br>3. <i>Soup</i> berbahan dasar <i>White Stock</i>   | XI JB 3 |
| 8   | Selasa, 02<br>September 2014 | Praktikum I :<br>4. <i>White Stock</i><br>5. Roux<br>6. <i>Soup</i> berbahan dasar <i>White Stock</i>   | XI JB 2 |
| 9   | Rabu, 03<br>September 2014   | Evaluasi Hygiene dan Sanitasi Makanan<br>serta <i>Personal Hygiene</i>  | X JB 1  |
| 10. | Sabtu, 06<br>September 2014  | Uji Kompetensi I :<br>1. Kaldu ( <i>Stock</i> )<br>2. Sup ( <i>Soup</i> )   | XI JB 3 |
| 11. | Rabu, 10<br>September 2014   | Remidi Hygiene dan Sanitasi Makanan serta<br><i>Personal Hygiene</i>  | X JB 1  |
| 12. | Sabtu, 13<br>September 2014  | 1. Pengertian Saus ( <i>Sauce</i> )<br>2. Fungsi Saus ( <i>Sauce</i> )<br>3. Bahan pembuatan Saus ( <i>Sauce</i> )<br>4. Peralatan yang digunakan dalam<br>pengolahan Saus ( <i>Sauce</i> )<br>5. Jenis-jenis Saus ( <i>Sauce</i> )<br>6. Teknik pengolahan Saus ( <i>Sauce</i> )<br>7. Kriteria dari Saus ( <i>Sauce</i> )<br>8. Penyimpanan Saus ( <i>Sauce</i> ) | XI JB 3 |

Guru Pembimbing,

Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, 17 September 2014

Mahasiswa PPL,

Suhartini  
NIM.13511247016

Mengetahui  
Kepala Sekolah

  
Martini, S.Pd., M.Pd

NIP.19640324 199003 1 004



**PROGRAM EVALUASI  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

|                        |  |
|------------------------|--|
| Satuan Pendidikan      | : SMK Negeri 3 Klaten                                    |
| Bidang Studi Keahlian  | : Seni, Kerajinan dan Pariwisata                         |
| Program Studi Keahlian | : Tata Boga  |
| Kompetensi Keahlian    | : Jasa Boga  |
| Mata Pelajaran         | : Sanitasi, Higiene & Keselamatan Kerja                  |
| Standar Kompetensi     | : 1. Hygiene dan Sanitasi Makanan<br>2. Personal Hygiene |
| Kelas                  | : X JB 1   |
| Semester               | : 1 (satu) Gasal Tahun : 2014/2015                       |

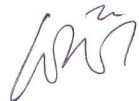
**I. Evaluasi**

Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke V pada hari Rabu tanggal 03 September 2014

**II. Perbaikan / Remediasi**

Remediasi dilaksanakan pada minggu ke VI pada hari Rabu tanggal 10 September 2014

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, 17 September 2014

Mahasiswa PPL,



Suhartini  
NIM.13511247016

**PROGRAM EVALUASI  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

|                        |   |
|------------------------|---|
| Satuan Pendidikan      | : SMK Negeri 3 Klaten                                 |
| Bidang Studi Keahlian  | : Seni, Kerajinan dan Pariwisata                      |
| Program Studi Keahlian | : Tata Boga   |
| Kompetensi Keahlian    | : Jasa Boga   |
| Mata Pelajaran         | : Mengelolah dan Menyajikan Makanan<br>Kontinental    |
| Standar Kompetensi     | : 1. Kaldu ( <i>Stock</i> )<br>2. Sup ( <i>Soup</i> ) |
| Kelas                  | : XI JB 3   |
| Semester               | : 1 (satu) Gasal Tahun : 2014/2015                    |

**I. Evaluasi**

Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke IV pada hari Sabtu tanggal 23 Agustus 2014

**II. Perbaikan / Remediasi**

Remediasi dilaksanakan pada minggu ke V pada hari Sabtu tanggal 30 Agustus 2014

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, 17 September 2014

Mahasiswa PPL,



Suhartini  
NIM.13511247016

**KISI – KISI PENULISAN SOAL  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Bidang Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
Program Studi Keahlian : Pariwisata  
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Kelas/Semester : X JB 1/GASAL

Mata Pelajaran/Standar Komp : M2K dan K3  
Jumlah Soal : 30 soal  
Bentuk Soal : Pilihan ganda dan essay

| No. | Topik/ Standar Kompetensi/<br>Kompetensi Dasar | Bahan/<br>Kelas/<br>Semester | Uraian Materi                                 | JmlhSoal<br>Per T/ST | Indikator   | No. Soal |   | Aspek Kognitif | Tingkat Kesukaran |        |       | Kunci Jawaban |
|-----|--|------------------------------|---|----------------------|---|----------|---|----------------|-------------------|--------|-------|---------------|
|     |  |                              |   |                      |   | A        | B |                | Mudah             | Sedang | Sukar |               |
| 1.  | Hygiene dan Sanitasi Makanan                   | 1/X/<br>Gasal                | Pengertian kata aman dalam sanitasi makanan   | 11                   | Dapat menjelaskan pengertian kata aman dalam sanitasi makanan | 1        | - | C1             | ✓                 |        |       | D             |
|     |  |                              | Tujuan sanitasi dan hygiene                   |                      | Dapat memahami tujuan sanitasi dan hygiene                    | 2        | - | C2             | ✓                 |        |       | B             |
|     |  |                              | Undang-undang tentang kesehatan lingkungan    |                      | Dapat menyebutkan undang-undang tentang kesehatan lingkungan  | 3        | - | C1             | ✓                 |        |       | E             |
|     |  |                              | Klasifikasi sanitasi makanan                  |                      | Dapat menyebutkan hal-hal yang termasuk sanitasi makanan      | 4        | - | C1             | ✓                 |        |       | C             |
|     |  |                              | Persediaan air bersih ( <i>water supply</i> ) |                      | Dapat menyebutkan hal-hal yang termasuk <i>water supply</i>   | 5        | - | C1             | ✓                 |        |       | A             |
|     |  |                              | Klasifikasi ruang lingkup hygiene             |                      | Dapat menyebutkan ruang lingkup hygiene                       | 6        | - | C1             | ✓                 |        |       | E             |

|    |                  |               |   |   |   |    |   |    |   |   |  |                                |
|----|------------------|---------------|---|---|---|----|---|----|---|---|--|--------------------------------|
|    |                  |               | Faktor makanan bersih dan sehat                 |   | Mampu menyebutkan faktor yang menghasilkan makanan bersih dan sehat | 7  | - | C1 | ✓ |   |  | A                              |
|    |                  |               | Pengertian hygiene dan sanitasi makanan         |   | Mampu menjelaskan pengertian hygiene dan sanitasi makanan           | -  | 1 | C1 | ✓ |   |  | Sanitasi                       |
|    |                  |               | Kualitas lingkungan yang sehat                  |   | Mampu menjelaskan pengertian kualitas lingkungan yang sehat         | -  | 3 | C1 | ✓ |   |  | Kualitas lingkungan yang sehat |
|    |                  |               | <i>Cross contamination</i>                      |   | Mampu menjelaskan pengertian <i>cross contamination</i>             | -  | 6 | C1 | ✓ |   |  | <i>Cross Contamination</i>     |
|    |                  |               | Bakteri pathogen yang terdapat di <i>faeces</i> |   | Mampu mengenali bakteri pathogen yang terdapat di <i>faeces</i>     | -  | 8 | C1 | ✓ |   |  | <i>Salmonella sp</i>           |
| 2. | Personal Hygiene | 1/X/<br>Gasal | Tujuan personal hygiene                         | 9 | Mampu memahami tujuan personal hygiene                              | 8  | - | C2 | ✓ |   |  | B                              |
|    |                  |               | Fungsi mandi                                    |   | Mampu memahami fungsi mandi   | 9  | - | C2 | ✓ |   |  | A                              |
|    |                  |               | Perlengkapan kebersihan tubuh                   |   | Mampu memahami perlengkapan kebersihan tubuh                        | 10 | - | C2 | ✓ |   |  | A                              |
|    |                  |               | Kebersihan mata                                 |   | Mampu mengidentifikasi hal-hal berkaitan dengan kebersihan mata     | 11 | - | C3 |   | ✓ |  | E                              |
|    |                  |               | Kebersihan hidung                               |   | Mampu mengidentifikasi hal-hal berkaitan dengan kebersihan hidung   | 12 | - | C3 |   | ✓ |  | C                              |



|  |  |  |  |  |  |    |   |    |   |   |  |                         |
|--|--|--|--|--|--|----|---|----|---|---|--|-------------------------|
|  |  |  | Kebersihan mulut dan gigi  |  | Mampu mengidentifikasi hal-hal berkaitan dengan kebersihan mulut dan gigi                            | 13 | - | C3 |   | ✓ |  | B                       |
|  |  |  | Kebersihan tangan dan kulit                                      |  | Mampu mengidentifikasi hal-hal berkaitan dengan kebersihan tangan dan kulit                          | 14 | - | C3 |   | ✓ |  | C                       |
|  |  |  | Fasilitas jasa pelayanan makanan dalam peraturan Hygiene Makanan |  | Mampu memahami fasilitas-fasilitas yang perlu dan tidak perlu disediakan oleh jasa pelayanan makanan | 15 | - | C2 |   | ✓ |  | A                       |
|  |  |  | Kebersihan kuku tangan dan kaki                                  |  | Mampu mengidentifikasi hal-hal berkaitan dengan kebersihan kuku tangan dan kaki                      | 16 | - | C3 |   | ✓ |  | D                       |
|  |  |  | Kebersihan kaki  |  | Mampu mengidentifikasi hal-hal berkaitan dengan kebersihan kaki                                      | 17 | - | C3 |   | ✓ |  | E                       |
|  |  |  | Pemakaian kosmetik bagi pekerja                                  |  | Mampu memahami pemakaian kosmetik bagi pekerja   | 18 | - | C3 |   | ✓ |  | B                       |
|  |  |  | Syarat pakaian kerja di dapur                                    |  | Mampu menyebutkan syarat-syarat pakaian kerja di dapur   | 19 | - | C3 |   | ✓ |  | D                       |
|  |  |  | Pakaian berwarna putih untuk pakaian kerja juru masak            |  | Mampu mengidentifikasi alasan memilih pakaian berwarna putih untuk pakaian kerja juru masak          | 20 | - | C3 |   | ✓ |  | A                       |
|  |  |  | Pengertian <i>personal hygiene</i>                               |  | Mampu menjelaskan pengertian <i>personal hygiene</i>   | -  | 2 | C1 | ✓ |   |  | <i>Personal Hygiene</i> |

|  |   |  |   |   |    |    |   |   |  |                          |
|--|---|--|---|---|----|----|---|---|--|--------------------------|
|  | Pengertian <i>food hygiene</i>            |  | Mampu menjelaskan pengertian <i>food hygiene</i>                    | - | 4  | C1 | ✓ |   |  | <i>Food Hygiene</i>      |
|  | Pengertian tujuan <i>personal hygiene</i> |  | Mampu menjelaskan pengertian tujuan <i>personal hygiene</i>         | - | 5  | C1 | ✓ |   |  | Tujuan                   |
|  | Pengertian kosmetik                       |  | Mampu menjelaskan pengertian kosmetik                               | - | 7  | C1 | ✓ |   |  | Kosmetik                 |
|  | Pengertian pakaian kerja                  |  | Mampu menjelaskan pengertian celemek ( <i>apron</i> )               | - | 9  | C1 | ✓ |   |  | Celemek ( <i>Apron</i> ) |
|  | Makan makanan yang bergizi                |  | Mrkandung didalamnyaampu menyebutkan makanan dan zat bergizi yang t | - | 10 | C1 |   | ✓ |  | Selulosa, Sayuran        |

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, 17 September 2014

Mahasiswa PPL,



Suhartini  
NIM.13511247016

Mengetahui  
Kepala Sekolah



Martini, S.Pd.M.Pd  
NIP. 19640324 199003 1 004



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN KLATEN

SMK NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 Klaten, Telp (0272) 321270

ULANGAN HARIAN

TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Semester I

Hari/Tanggal : Rabu, 03 Sept 2014

40 Menit

**SANITASI, HYGIENE DAN PERSONAL HYGIENE**

A. PILIHAN GANDA (20 soal)

1. .... artinya bebas dari hal-hal yang membahayakan, merugikan dan bebas dari kerusakan.
  - a. Sehat
  - b. Nyaman
  - c. Fisik
  - d. Aman
  - e. Bersih
2. Dibawah ini yang bukan merupakan tujuan dari “Sanitasi dan Hygiene” adalah .....
  - a. Mencegah timbulnya penyakit akibat kerja
  - b. Meningkatkan pencemaran
  - c. Mencegah terjadinya kecelakaan
  - d. Menjaga kebersihan area kitchen
  - e. Mencegah berkembangnya penyakit menular
3. “Kesehatan lingkungan diselenggarakan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat, yang dapat dilakukan dengan melalui peningkatan sanitasi lingkungan” kalimat ini tertuang ke dalam Undang-undang Kesehatan .....
  - a. No.21 tahun 1992 pasal 21
  - b. No.21 tahun 1992 pasal 22
  - c. No.22 tahun 1992 pasal 23
  - d. No.23 tahun 1992 pasal 21
  - e. No.23 tahun 1992 pasal 22
4. Salah satu ruang lingkup sanitasi adalah sanitasi makanan (*Food Sanitation*). Berikut ini yang tidak termasuk ke dalam sanitasi makanan adalah .....
  - a. Penyimpanan makanan
  - b. Pengolahan makanan
  - c. Pengawasan makanan
  - d. Penyimpanan bahan makanan
  - e. Penyajian makanan
5. Penyediaan air bersih/ air minum (*water supply*) meliputi hal-hal sebagai berikut :
  - a. Penyaluran air isi ulang
  - b. Pengawasan terhadap kualitas dan kuantitas air
  - c. Cara pengolahan dan pemeliharaan air
  - d. Jawaban b dan c benar
  - e. Jawaban a dan b benar
6. Di bawah ini adalah ruang lingkup “Hygiene” .....
  - a. Hygiene dapur
  - b. Hygiene perorangan
  - d. Jawaban a dan b benar
  - e. Jawaban a, b dan c benar

- c. Hygiene makanan
7. Untuk menghasilkan makanan yang bersih dan sehat, dapur harus senantiasa dijaga kebersihannya. Hal itu meliputi beberapa faktor, antara lain :
- a. Suplai (persediaan) air bersih
  - b. Ruangan dapur berwarna warni
  - c. Makanan enak yang dikonsumsi
  - d. Alat-alat dapur bervariasi
  - e. Limbah dapur daur ulang
8. Berikut ini yang bukan merupakan tujuan dari Personal Hygiene adalah .....
- a. Menciptakan keindahan
  - b. Menurunkan derajat kesehatan seseorang
  - c. Memelihara kebersihan diri seseorang
  - d. Meningkatkan percaya diri seseorang
  - e. Pencegahan penyakit
9. Fungsi mandi sebelum bekerja atau melaksanakan tugas adalah .....
- a. Menghilangkan debu, keringat dan bau badan
  - b. Sebagai rutinitas sehari-hari
  - c. Dilakukan sebanyak 3 kali sehari
  - d. Memudahkan pemindahan bakteri
  - e. Membuat tubuh berkeringat
10. Rambut dapat dijaga kebersihannya dengan ..... dan dapat dirawat dengan menggunakan .....
- a. Shampo, Kondisioner
  - b. Shampo, Minyak rambut
  - c. Sabun, Minyak rambut
  - d. Sabun, Kondisioner
  - e. Kondisioner, Minyak rambut
11. Selama proses produksi di dapur hal-hal yang tidak perlu diperhatikan berkaitan dengan mata adalah .....
- a. Jangan menggunakan *softlense*
  - b. Jangan memegang mata selama bekerja
  - c. Jika benda asing masuk ke dalam mata, bersihkan dan keluarkan dengan hati-hati
  - d. Bersihkan mata dengan *Boor Water*
  - e. Gunakan kacamata berwarna gelap
12. Selama proses produksi di dapur hal-hal yang tidak perlu diperhatikan berkaitan dengan hidung adalah .....
- a. Bersihkan hidung dengan hati-hati dan teratur
  - b. Hindari bersin di depan makanan dan konsumen
  - c. Saat flu, sebaiknya tidak masuk bekerja
  - d. Gunakan sapu tangan/tisu pada saat bersin
  - e. Jangan menyentuh hidung dengan jari selama bekerja
13. Selama proses produksi di dapur hal-hal yang tidak perlu diperhatikan berkaitan dengan mulut dan gigi adalah .....
- a. Bersihkan mulut secara teratur
  - b. Diperbolehkan merokok selama di dapur
  - c. Jangan batuk dan meludah di sembarang tempat
  - d. Jangan memegang mulut/gigi selama bekerja
  - e. Jangan mencicipi makanan menggunakan peralatan masak ataupun dengan jari



14. Pencucian tangan terutama dilakukan pada saat sebelum menangani makanan (sebelum bekerja), merupakan tindakan kebersihan untuk menghilangkan jenis bakteri .....
- a. *Rhizopus Oryzae*
  - b. *Acetobacter Xylinum*
  - c. *Staphylococcus Aureus*
  - d. *Lactobacillus Casei*
  - e. *Aspergillus Wentii*
15. Fasilitas yang tidak perlu disediakan oleh jasa pelayanan makanan untuk mencuci tangan sesuai dalam Peraturan Hygiene Makanan (*Food Hygiene Regulation*) tahun 1970 adalah.....
- a. Lotion untuk menghaluskan kulit tangan
  - b. Sabun antiseptic dalam dispenser
  - c. Pengereng tangan (*hand drier*)
  - d. Wastafel yang dilengkapi dengan kran air
  - e. Tissue sekali pakai untuk mengeringkan tangan
16. Hal-hal yang tidak perlu diperhatikan berkaitan dengan kuku tangan dan kaki oleh seorang juru masak adalah sebagai berikut .....
- a. Bersihkan kuku tangan dan kaki secara teratur
  - b. Tidak diperbolehkan menggunakan cat kuku
  - c. Kuku tangan dan kaki harus pendek
  - d. Poles kuku agar mengkilat secara teratur
  - e. Kuku tangan dan kaki harus senantiasa bersih
17. Hal-hal yang tidak perlu diperhatikan berkaitan dengan kaki oleh seorang juru masak adalah sebagai berikut .....
- a. Jika terluka, balut dengan pembalut kedap air
  - b. Gunakan sepatu bertumit rendah dan tidak licin
  - c. Gunakan kaos kaki katun dan diganti setiap hari
  - d. Kaki harus senantiasa bersih
  - e. Gunakan sepatu berhak tinggi dan trendi
18. Hal-hal yang tidak perlu diperhatikan berkaitan dengan kosmetik oleh seorang juru masak adalah sebagai berikut .....
- a. Tidak menggunakan parfum secara berlebihan
  - b. Gunakan kosmetik secara tebal dan terang
  - c. Gunakan parfum berbau lembut/*soft*
  - d. Jangan menyimpan kosmetik pada tempat mengolah dan menyajikan makanan
  - e. Cucilah tangan dengan sabun antiseptic setelah memegang kosmetik
19. Berikut yang bukan merupakan syarat-syarat pakaian kerja di dapur adalah .....
- a. Kuat (*protective*)
  - b. Mudah dicuci (*washable*)

- c. Dapat menyerap keringat dengan baik
- d. Beraneka warna dan ceria
- e. Ringan dan nyaman (*light and comfortable*)

20. Yang bukan merupakan alasan memilih pakaian berwarna putih sebagai pakaian kerja juru masak adalah .....
- a. Pakaian berwarna putih relative harga lebih murah
  - b. Warna putih tampak lebih bersih dan terang
  - c. Orang yang memakai warna putih lebih berhati-hati dan cenderung menghindari sentuhan barang-barang kotor
  - d. Noda yang mengenai pakaian berwarna putih mudah dilihat dan dapat segera dibersihkan
  - e. Warna putih memantulkan panas dan tidak menyerap panas

#### B. MENJODOHKAN

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1. Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia adalah .....   | Dasi Koki ( <i>neck tie</i> )  |
| 2. Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia adalah .....   | Selulosa, Sayuran              |
| 3. .... adalah keadaan lingkungan yang bebas dari resiko yang membahayakan kesehatan dan keselamatan hidup manusia.   | Kualitas lingkungan yang sehat |
| 4. .... adalah daya upaya seseorang untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan yang berkaitan dengan makanan atau minuman yang dikonsumsi.   | <i>Clastridium Botulinum</i>   |
| 5. Memberikan pengertian dasar kepada para pengelola makanan tentang pentingnya kebersihan di dalam penanganan dan pengolahan makanan adalah ..... <i>Personal Hygiene</i> .                                    | <i>Cross Contamination</i>     |
| 6. .... Adalah kontaminasi dari makanan mentah ke makanan matang oleh bakteri penyebab keracunan makanan.   | Personal Hygiene               |
| 7. Zat dan benda yang dipakai atau digunakan oleh badan untuk membersihkan, mempercantik diri, meningkatkan daya tarik atau mengubah penampilan adalah .....  | Pengertian                     |
| 8. Pencucian tangan terutama dilakukan pada saat setelah menggunakan toilet dan sebelum meninggalkan toilet, merupakan tindakan kebersihan untuk menghilangkan jenis bakteri di dalam <i>faeces</i> yaitu ..... | Celemek ( <i>apron</i> )       |
| 9. .... kain penutup baju dari dada atau pinggang sampai ke lutut sebagai alat untuk menjaga kebersihan baju dasarnya   | Tujuan                         |
| 10. Makan makanan yang banyak mengandung ..... atau ..... yang berserat tinggi  | Food Hygiene                   |
|   | <i>Mucor</i>                   |
|   | Kosmetik                       |
|   | Sanitasi                       |
|   | <i>Salmonella sp</i>           |
|   | <i>Vitamin, Lauk pauk</i>      |



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN KLATEN

SMK NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No.11 Klaten, Telp (0272) 321270

ULANGAN HARIAN

TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Semester I

Hari/Tanggal : Rabu, 03Sept 2014

40 Menit

**SANITASI, HYGIENE DAN PERSONAL HYGIENE**

Nama : .....

Kelas : .....

A. PILIHAN GANDA (20 soal)

|     |              |              |              |              |              |
|-----|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 1.  | A            | B            | C            | <del>D</del> | E            |
| 2.  | A            | <del>B</del> | C            | D            | E            |
| 3.  | A            | B            | C            | D            | <del>E</del> |
| 4.  | A            | B            | <del>C</del> | D            | E            |
| 5.  | <del>A</del> | B            | C            | D            | E            |
| 6.  | A            | B            | C            | D            | <del>E</del> |
| 7.  | <del>A</del> | B            | C            | D            | E            |
| 8.  | A            | <del>B</del> | C            | D            | E            |
| 9.  | <del>A</del> | B            | C            | D            | E            |
| 10. | <del>A</del> | B            | C            | D            | E            |

|     |              |              |              |              |              |
|-----|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 11. | A            | B            | C            | D            | <del>E</del> |
| 12. | A            | B            | <del>C</del> | D            | E            |
| 13. | A            | <del>B</del> | C            | D            | E            |
| 14. | A            | B            | <del>C</del> | D            | E            |
| 15. | <del>A</del> | B            | C            | D            | E            |
| 16. | A            | B            | C            | <del>D</del> | E            |
| 17. | A            | B            | C            | D            | <del>E</del> |
| 18. | A            | <del>B</del> | C            | D            | E            |
| 19. | A            | B            | C            | <del>D</del> | E            |
| 20. | <del>A</del> | B            | C            | D            | E            |

B. MENJODOHKAN

1. Sanitasi
2. Personal Hygiene
3. Kualitas lingkungan yang sehat
4. Food hygiene
5. Tujuan
6. Cross contamination
7. Kosmetik
8. Salmonella sp
9. Celemek (apron)
10. Selulosa, Sayuran

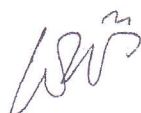
**DAFTAR NILAI PENGETAHUAN**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

**KELAS : X JB 1**

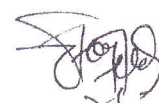
| NO | NAMA                              | Komponen Nilai Pengetahuan |    |    |           |     |     |
|----|-----------------------------------|----------------------------|----|----|-----------|-----|-----|
|    |                                   | U.Harian                   |    |    | Rata-rata | UTS | UAS |
|    |                                   | 1                          | R1 | R2 |           |     |     |
| 1  | Al Titho Adriyanto Maldini        | 70                         | 75 | -  | 75        |     |     |
| 2  | Alma Azzahroh                     | 75                         | -  | -  | 75        |     |     |
| 3  | Aloysia Putri Novitasari          | 57                         | 73 | 75 | 75        |     |     |
| 4  | Anna Sri Widayanti                | 72                         | 74 | 75 | 75        |     |     |
| 5  | Barbara Trifena                   | 49                         | 75 | -  | 75        |     |     |
| 6  | Barbara Trifosa                   | 53                         | 56 | 75 | 75        |     |     |
| 7  | Christina Yuliana Puji Hastuti    | 20                         | 41 | 75 | 75        |     |     |
| 8  | Diana Pungki                      | 41                         | 46 | 75 | 75        |     |     |
| 9  | Fadilla Paramitha Saraswati       | 74                         | 75 | -  | 75        |     |     |
| 10 | Gerin Sukmawati Firdaus           | 58                         | 75 | -  | 75        |     |     |
| 11 | Indriyaningsih                    | 38                         | 61 | 75 | 75        |     |     |
| 12 | Katarina Novia Widyaningsih       | 40                         | 69 | 75 | 75        |     |     |
| 13 | Laura Frahmahapsari               | 84                         | -  | -  | 84        |     |     |
| 14 | Mega Sela Firsia Kumala           | 63                         | 75 | -  | 75        |     |     |
| 15 | Meri Nofianti                     | 68                         | 75 | -  | 75        |     |     |
| 16 | Muhammad Toha Pratama             | 58                         | 59 | 75 | 75        |     |     |
| 17 | Nabilla Fran Issa Rosni Widyawati | 65                         | 75 | -  | 75        |     |     |
| 18 | Nurul Dwi Fajarwati               | 77                         | -  | -  | 77        |     |     |
| 19 | Puput Novia Marcelli              | 57                         | 75 | -  | 75        |     |     |
| 20 | Ratih Dyah Astuti                 | 74                         | 75 | -  | 75        |     |     |
| 21 | Rika Maryana                      | 73                         | 75 | -  | 75        |     |     |
| 22 | Rizky Andriela Sari               | 81                         | -  | -  | 81        |     |     |
| 23 | Rizky Nur Janah                   | 87                         | -  | -  | 87        |     |     |
| 24 | Rohayatul Janah                   | 76                         | -  | -  | 76        |     |     |
| 25 | Suci Rochani                      | 84                         | -  | -  | 84        |     |     |
| 26 | Swastika Gilang Kurnianingtyas    | 87                         | -  | -  | 87        |     |     |
| 27 | Tia Nurhayati                     | 60                         | 75 | -  | 75        |     |     |
| 28 | Tri Setiyo Budi                   | 74                         | 75 | -  | 75        |     |     |
| 29 | V. Fina Sunar Wahyuningtyas       | 80                         | -  | -  | 80        |     |     |
| 30 | Wahyuti                           | 80                         | -  | -  | 80        |     |     |
| 31 | Yeni Setyawati                    | 23                         | 54 | 75 | 75        |     |     |
| 32 | Yuli Hastuti                      | 77                         | -  | -  | 77        |     |     |

Klaten, 17 September 2014  
Mahasiswa PPL,

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T



Suhartini



# DAFTAR NILAI KETERAMPILAN JASA BOGA

SMK NEGERI 3 KLATEN

TAHUN PELAJARAN 2014/2015

31

AN : SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA

| NAMA                              | KOMPONEN NILAI KETERAMPILAN (SKALA 100) |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   |    |    |    |           |    |
|-----------------------------------|---|---|---|---|-----------|--------|---|---|---|-----------|---|------------|---|----|----|----|-----------|----|
|                                   | Praktik                                 |   |   |   | Rata-rata | Proyek |   |   |   | Rata-rata |   | Portofolio |   |    |    |    | Rata-rata |    |
|                                   | 1                                       | 2 | 3 | 4 |           | 1      | 2 | 3 | 4 | 1         | 2 | 3          | 4 | 5  |    |    |           |    |
|                                   |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   |    |    |    |           |    |
| Al Titho Adriyanto Maldini        |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 65 | -  | 92 | 80        | 59 |
| Alma Azzahroh                     |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 95 | 90 | 75 | 95        | 89 |
| Aloysia Putri Novitasari          |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 10 | 80 | 50 | -         | 35 |
| Anna Sri Widayanti                |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 10 | -  | 75 | 85        | 43 |
| Barbara Trifena                   |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 65 | 85 | 75 | 75        | 75 |
| Barbara Trifosa                   |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 40 | 85 | 67 | -         | 48 |
| Christina Yuliana Puji Hastuti    |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 60 | 80 | 58 | 75        | 68 |
| Diana Pungki                      |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 70 | 80 | 58 | 85        | 73 |
| Fadilla Paramitha Saraswati       |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 30 | 80 | 67 | 85        | 66 |
| Gerin Suknawati Firdaus           |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 80 | 70 | 83 | -         | 58 |
| Indriyaningsih                    |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 90 | 80 | 92 | 85        | 87 |
| Katarina Novia Widyarningsih      |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 35 | -  | 58 | 85        | 45 |
| Laura Frahmahapsari               |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 30 | 80 | 75 | 95        | 70 |
| Mega Sela Firsia Kumala           |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 85 | -  | 75 | -         | 40 |
| Meri Nofianti                     |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 45 | 85 | 58 | 75        | 66 |
| Muhammad Toha Pratama             |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 50 | 80 | 75 | 80        | 71 |
| Nabilla Fran Issa Rosni Widyawati |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 45 | 90 | 83 | 75        | 73 |
| Nurul Dwi Fajarwati               |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 40 | 85 | 75 | 95        | 74 |
| Puput Novia Marcelli              |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 80 | 75 | 67 | 75        | 74 |
| Ratih Dyah Astuti                 |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 35 | 85 | 75 | 75        | 68 |
| Rika Maryana                      |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 60 | 90 | 58 | -         | 52 |
| Rizky Andriela Sari               |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 25 | -  | 67 | 95        | 47 |
| Rizky Nur Janah                   |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 75 | 80 | 83 | 80        | 80 |
| Rohayatul Janah                   |   |   |   |   |           |        |   |   |   |           |   |            |   | 95 | 85 | 75 | -         | 64 |





**DAFTAR NILAI SIKAP**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Kelas : X I Jasa Boga 3

Semester : .....

| NO | NAMA SISWA                     | Observasi Sikap Aspek  |           |                |         |             |           |            |        |           |          |       | Rata - rata Nilai Observasi | Predikat    |
|----|--------------------------------|------------------------|-----------|----------------|---------|-------------|-----------|------------|--------|-----------|----------|-------|-----------------------------|-------------|
|    |                                | Taat menjalankan agama | Kerjasama | Tanggung Jawab | Toleran | Kreatifitas | Kejujuran | Kecermatan | Santun | Responsif | Proaktif | Tekun |                             |             |
| 1  | Al Titho Adriyanto Maldini     | 3                      | 3         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 3         | 4        | 3     | 36                          | Sangat Baik |
| 2  | Alma Azzahroh                  | 3                      | 3         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 3         | 4        | 3     | 36                          | Sangat Baik |
| 3  | Aloysia Putri Novitasari       | 2                      | 2         | 3              | 2       | 3           | 3         | 3          | 2      | 2         | 3        | 2     | 27                          | Baik        |
| 4  | Anna Sri Widayanti             | 3                      | 3         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 3         | 4        | 3     | 36                          | Sangat Baik |
| 5  | Barbara Trifena                | 2                      | 2         | 2              | 2       | 2           | 2         | 2          | 2      | 2         | 2        | 2     | 22                          | Kurang baik |
| 6  | Barbara Trifosa                | 2                      | 2         | 3              | 2       | 3           | 3         | 3          | 2      | 2         | 3        | 2     | 27                          | Baik        |
| 7  | Christina Yuliana Puji Hastuti | 2                      | 2         | 2              | 2       | 2           | 2         | 2          | 2      | 2         | 2        | 2     | 22                          | Kurang baik |
| 8  | Diana Pungki                   | 2                      | 2         | 2              | 2       | 2           | 2         | 2          | 2      | 2         | 2        | 2     | 22                          | Kurang baik |
| 9  | Fadilla Paramitha Saraswati    | 3                      | 3         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 3         | 4        | 3     | 36                          | Sangat Baik |
| 10 | Gerin Sukmawati Firdaus        | 2                      | 2         | 3              | 2       | 3           | 3         | 3          | 2      | 2         | 3        | 2     | 27                          | Baik        |
| 11 | Indriyaningsih                 | 2                      | 2         | 2              | 2       | 2           | 2         | 2          | 2      | 2         | 2        | 2     | 22                          | Kurang baik |
| 12 | Katarina Novia Widyaningsih    | 2                      | 2         | 2              | 2       | 2           | 2         | 2          | 2      | 2         | 2        | 2     | 22                          | Kurang baik |
| 13 | Laura Frahmahapsari            | 3                      | 3         | 4              | 3       | 4           | 4         | 4          | 3      | 3         | 4        | 3     | 38                          | Sangat Baik |
| 14 | Mega Sela Firsa Kumala         | 2                      | 2         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 2         | 4        | 2     | 32                          | Baik        |
| 15 | Meri Nofianti                  | 2                      | 2         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 2         | 4        | 2     | 32                          | Baik        |
| 16 | Muhammad Toha Pratama          | 2                      | 2         | 3              | 2       | 3           | 3         | 3          | 2      | 2         | 3        | 2     | 27                          | Baik        |
| 17 | Nabilla Fran Issa Rosni W.     | 2                      | 2         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 2         | 4        | 2     | 32                          | Baik        |
| 18 | Nurul Dwi Fajarwati            | 3                      | 3         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 3         | 4        | 3     | 36                          | Sangat Baik |
| 19 | Puput Novia Marcelli           | 2                      | 2         | 3              | 2       | 3           | 3         | 3          | 2      | 2         | 3        | 2     | 27                          | Baik        |
| 20 | Ratih Dyah Astuti              | 3                      | 3         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 3         | 4        | 3     | 36                          | Sangat Baik |
| 21 | Rika Maryana                   | 3                      | 3         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 3         | 4        | 3     | 36                          | Sangat Baik |
| 22 | Rizky Andriela Sari            | 3                      | 3         | 4              | 3       | 4           | 4         | 4          | 3      | 3         | 4        | 3     | 38                          | Sangat Baik |
| 23 | Rizky Nur Janah                | 3                      | 3         | 4              | 3       | 4           | 4         | 4          | 3      | 3         | 4        | 3     | 38                          | Sangat Baik |
| 24 | Rohayatul Janah                | 3                      | 3         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 3         | 4        | 3     | 36                          | Sangat Baik |
| 25 | Suci Rochani                   | 3                      | 3         | 4              | 3       | 4           | 4         | 4          | 3      | 3         | 4        | 3     | 38                          | Sangat Baik |
| 26 | Swastika Gilang K.             | 3                      | 3         | 4              | 3       | 4           | 4         | 4          | 3      | 3         | 4        | 3     | 38                          | Sangat Baik |
| 27 | Tia Nurhayati                  | 2                      | 2         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 2         | 4        | 2     | 32                          | Baik        |
| 28 | Tri Setiyo Budi                | 3                      | 3         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 3         | 4        | 3     | 36                          | Sangat Baik |
| 29 | V. Fina Sunar Wahyuningtyas    | 3                      | 3         | 4              | 3       | 4           | 4         | 4          | 3      | 3         | 4        | 3     | 38                          | Sangat Baik |
| 30 | Wahyuti                        | 3                      | 3         | 4              | 3       | 4           | 4         | 4          | 3      | 3         | 4        | 3     | 38                          | Sangat Baik |
| 31 | Yeni Setyawati                 | 2                      | 2         | 2              | 2       | 2           | 2         | 2          | 2      | 2         | 2        | 2     | 22                          | Kurang baik |
| 32 | Yuli Hastuti                   | 3                      | 3         | 4              | 2       | 4           | 4         | 4          | 2      | 3         | 4        | 3     | 36                          | Sangat Baik |

**KETERANGAN :**

**Sangat Baik** → nilai 35 - 44

**Baik** → nilai 23 - 34

**Kurang Baik** → nilai 11 - 22

Klaten, 17 September 2014

Mahasiswa PPL,

Guru Pembimbing,



**DAFTAR REKAPITULASI NILAI**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014/2015**


**KELAS : X JB 1**

| No | NIS  | NAMA                              | NILAI |             |              |
|----|------|-----------------------------------|-------|-------------|--------------|
|    |      |                                   | SIKAP | PENGETAHUAN | KETERAMPILAN |
| 1  | 8374 | Al Titho Adriyanto Maldini        | 36    | 80          | 59           |
| 2  | 8375 | Alma Azzahroh                     | 36    | 80          | 89           |
| 3  | 8376 | Aloysia Putri Novitasari          | 27    | 75          | 55           |
| 4  | 8377 | Anna Sri Widayanti                | 36    | 75          | 43           |
| 5  | 8378 | Barbara Trifena                   | 22    | 75          | 75           |
| 6  | 8379 | Barbara Trifosa                   | 27    | 75          | 67           |
| 7  | 8380 | Christina Yuliana Puji Hastuti    | 22    | 75          | 68           |
| 8  | 8381 | Diana Pungki                      | 22    | 75          | 73           |
| 9  | 8382 | Fadilla Paramitha Saraswati       | 36    | 80          | 66           |
| 10 | 8383 | Gerin Sukmawati Firdaus           | 27    | 80          | 78           |
| 11 | 8384 | Indriyaningsih                    | 22    | 75          | 87           |
| 12 | 8385 | Katarina Novia Widyaningsih       | 22    | 75          | 45           |
| 13 | 8386 | Laura Frahmahapsari               | 38    | 84          | 70           |
| 14 | 8387 | Mega Sela Firsu Kumala            | 32    | 80          | 60           |
| 15 | 8388 | Meri Nofianti                     | 32    | 80          | 66           |
| 16 | 8389 | Muhammad Toha Pratama             | 27    | 75          | 71           |
| 17 | 8390 | Nabilla Fran Issa Rosni Widyawati | 32    | 80          | 73           |
| 18 | 8391 | Nurul Dwi Fajarwati               | 36    | 77          | 74           |
| 19 | 8392 | Puput Novia Marcelli              | 27    | 80          | 74           |
| 20 | 8393 | Ratih Dyah Astuti                 | 36    | 80          | 68           |
| 21 | 8394 | Rika Maryana                      | 36    | 80          | 71           |
| 22 | 8395 | Rizky Andriela Sari               | 38    | 81          | 66           |
| 23 | 8396 | Rizky Nur Janah                   | 38    | 87          | 80           |
| 24 | 8397 | Rohayatul Janah                   | 36    | 80          | 84           |
| 25 | 8398 | Suci Rochani                      | 38    | 84          | 70           |
| 26 | 8399 | Swastika Gilang Kurnianingtyas    | 38    | 87          | 82           |
| 27 | 8400 | Tia Nurhayati                     | 32    | 80          | 86           |
| 28 | 8401 | Tri Setiyo Budi                   | 36    | 80          | 71           |
| 29 | 8402 | V. Fina Sunar Wahyuningtyas       | 38    | 80          | 78           |
| 30 | 8403 | Wahyuti                           | 38    | 80          | 66           |
| 31 | 8404 | Yeni Setyawati                    | 22    | 75          | 53           |
| 32 | 8405 | Yuli Hastuti                      | 36    | 77          | 71           |

Klaten, 17 September 2014  
Mahasiswa PPL,

Guru Pembimbing,

  
Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

  
Suhartini  
NIM.13511247016



# PRAKTIKUM



PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA  
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA  
STANDAR KOMPETENSI : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN  
MAKANAN KONTINENTAL  
TAHUN PELAJARAN : 2014 / 2015



Oleh:

Suhartini, A.Md.T

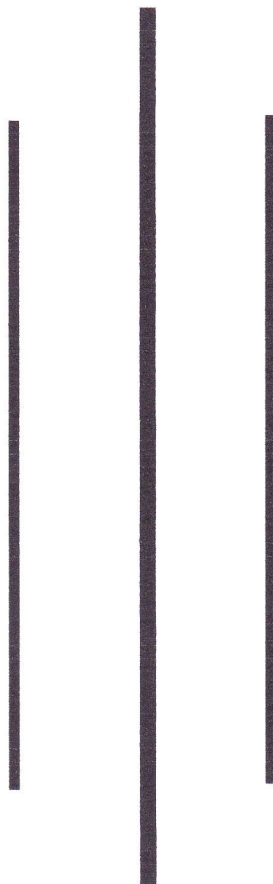
NIM. 13511247016

**DINAS PENDIDIKAN**

**SMK NEGERI 3 KLATEN**

**Jl.Merbabu No.11 Klaten, Telp (0272) 321270**

**PRAKTIKUM 1**  
***JOB SHEET***



**Disusun Oleh :**  
**Suhartini, A.Md.T**

**SMK N 3 KLATEN**  
**2014 / 2015**

## FISH STOCK

Hasil : 1 liter

| Bahan            | Jumlah  | Potongan    | Teknik  |
|------------------|---------|-------------|---|
| 1. Fish Bone     | 300 gr  | Kecil-kecil | 1. Panaskan margarine dalam stock pot   |
| 2. Margarine     | 6 gr    |             | 2. Masukkan fish bone   |
| 3. Mire poix     |         |             | 3. Kemudian masukkan mire poix dan bouquet garni, aduk selama 5 menit   |
| • Onion          | 30 gr   |             | 4. Tuangkan air, simmer kira-kira 20 menit  |
| • Carrot         | 15 gr   |             |   |
| • Celery         | 7.5 gr  |             |   |
| 4. Bouquet Garni |         |             | Teknik lain :   |
| • Leek           | 30 gr   |             | 1. Blanching fish bone : Panaskan air ( $\pm$ 1 L) hingga mendidih masukkan fish bone   |
| • Pepper         | 1/2 sdt |             | 2. Buang air bekas blanching dan cuci fish bone dengan air bersih   |
| • Thyme          | 1/4 sdt |             | 3. Letakkan fish bone yang telah dicuci pada stock pot dan tuangi dengan air dingin, masukkan mire poix dan bouquet garni, simmer selama $\pm$ 20 menit |
| 5. Bay leaf      | 1 helai |             | 4. Skim busa yang timbul selama proses simmering, saring  |
| 6. Water         | 1100 cc |             |   |

## RENCANA BAHAN

| BAHAN              | Jumlah   | Harga/ Satuan   | TOTAL           |
|--------------------|----------|-----------------|-----------------|
| 1. Fish bone       | 300 gr   | Rp 15,000 /kg   | Rp 4,500        |
| 2. Carrot          | 15 gr    | Rp 18,000 /kg   | Rp 270          |
| 3. Onion           | 30 gr    | Rp 22,000 /kg   | Rp 660          |
| 4. Celery          | 7.5 gr   | Rp 48,000 /kg   | Rp 360          |
| 5. Leek            | 30 gr    | Rp 35,000 /ikat | Rp 1,050        |
| 6. Margarine       | 6 gr     | Rp 8,500 /kg    | Rp 51           |
| 7. Pepper          | 0.5 sdt  | Rp 150,000 /kg  | Rp 75           |
| 8. Thyme           | 0.25 sdt | Rp 192,000 /kg  | Rp 48           |
| 9. Bay leaf        | 1 helai  | Rp 240,000 /kg  | Rp 240          |
| 10. Water          | 1,100 cc | Rp -            | Rp -            |
| <b>TOTAL BIAYA</b> |          |                 | <b>Rp 7,254</b> |

## RENCANA ALAT

| ALAT                            | SPESIFIKASI             | JUMLAH |
|---------------------------------|-------------------------|--------|
| 1. Chef's knife (Pisau masak)   | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 2. Cutting board (Talenan)      | Wood/Plastic            | 1 pcs  |
| 3. Tea spoon (Sendok teh)       | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 4. Wooden spoon (Sutil kayu)    | Wood                    | 1 pcs  |
| 5. Bowl (Mangkuk)               | Glass                   | 1 pcs  |
| 6. Ladle (Sendok sayur)         | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 7. Benang Kenur                 | Kain                    | 1 pcs  |
| 8. Thamy cloth (Kain Penyaring) | Kain                    | 1 pcs  |
| 9. Skimmer (Penyaring)          | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 10. Scales (Timbangan)          | Plastic                 | 1 pcs  |
| 11. Measuring cup (Gelas ukur)  | Glass/Plastic           | 1 pcs  |
| 12. Stock pot (Panci kaldu)     | Stainless steel         | 1 pcs  |

## TERTIB KERJA

| KEGIATAN                               | DURASI        | WAKTU                             |
|--|---------------|-----------------------------------|
| <b>Preparing</b>                       |               | 08.30 - 10.00<br>(1 jam 30 menit) |
| • Menyiapkan alat                      | 08.30 - 08.40 |                                   |
| • Menyiapkan bahan                     | 08.40 - 08.50 |                                   |
| • Menyiapkan kompor                    | 08.50 - 08.55 |                                   |
| <b>Producing</b>                       | 08.55 - 09.25 |                                   |
| • Panaskan margarine dalam stock pot   |               |                                   |
| • Masukkan fish bone                   |               |                                   |
| • Masukkan mire poix dan bouquet garni |               |                                   |
| • Tuangkan air, simmer                 |               |                                   |
| <b>Finishing</b>                       | 09.25 - 09.30 |                                   |
| • Menyiapkan piring saji               |               | 09.30 - 10.00                     |
| • Menuangkan ke piring saji            |               |                                   |
| • Menyajikan dan penilaian             |               |                                   |
| <b>Clear up</b>                        |               |                                   |
| • Membersihkan alat                    |               |                                   |
| • Mengembalikan alat                   |               |                                   |
| • Membersihkan area kerja              |               |                                   |



## TERTIB KERJA

| KEGIATAN   | DURASI        | WAKTU                             |
|--|---------------|-----------------------------------|
| <b>Preparing</b>   |               | 08.30 - 10.00<br>(1 jam 30 menit) |
| • Menyiapkan alat  | 08.30 - 08.40 |                                   |
| • Menyiapkan bahan   | 08.40 - 08.50 |                                   |
| • Menyiapkan kompor  | 08.50 - 08.55 |                                   |
| <b>Producing</b>   | 08.55 - 09.25 |                                   |
| • Blanching fish bone  |               |                                   |
| • Buang air bekas blanching dan cuci fish bone   |               |                                   |
| • Masukkan fish bone ke stock pot, tuangi air dingin, masukkan mire poix dan bouquet garni |               |                                   |
| • Skim busa yang timbul selama proses simmering  |               |                                   |
| <b>Finishing</b>   | 09.25 - 09.30 |                                   |
| • Menyiapkan piring saji   |               |                                   |
| • Menuangkan ke piring saji  |               |                                   |
| • Menyajikan dan penilaian   |               |                                   |
| <b>Clear up</b>  | 09.30 - 10.00 |                                   |
| • Membersihkan alat  |               |                                   |
| • Mengembalikan alat   |               |                                   |
| • Membersihkan area kerja  |               |                                   |

## CHICKEN STOCK

Hasil : 1 liter

| Bahan            | Jumlah  | Potongan | Teknik   |
|------------------|---------|----------|--|
| 1. Chicken feet  | 150 gr  |          | 1. Blanching chicken feet : Panaskan air ( $\pm$ 1 L) hingga mendidih masukkan chicken feet  |
| 2. Mire poix     |         |          | 2. Buang air bekas blanching dan cuci chicken feet dengan air bersih   |
| 3. Bouquet Garni |         |          | 3. Letakkan chicken feet yang telah dicuci pada stock pot dan tuangi dengan air dingin, masukkan mire poix dan bouquet garni, simmer selama $\pm$ 20 menit |
| 4. Water         | 1 liter |          | 4. Skim busa yang timbul selama proses simmering, saring   |

## RENCANA BAHAN

| BAHAN              | Jumlah   | Harga/ Satuan  | TOTAL           |
|--------------------|----------|----------------|-----------------|
| 1. Chicken feet    | 150 gr   | Rp 15,000 /kg  | Rp 2,250        |
| 2. Carrot          | 15 gr    | Rp 18,000 /kg  | Rp 270          |
| 3. Onion           | 30 gr    | Rp 22,000 /kg  | Rp 660          |
| 4. Celery          | 7.5 gr   | Rp 48,000 /kg  | Rp 360          |
| 5. Leek            | 30 gr    | Rp 35,000 /kg  | Rp 1,050        |
| 6. Margarine       | 6 gr     | Rp 8,500 /kg   | Rp 51           |
| 7. Pepper          | 0.5 sdt  | Rp 150,000 /kg | Rp 75           |
| 8. Thyme           | 0.25 sdt | Rp 192,000 /kg | Rp 48           |
| 9. Bay leaf        | 1 helai  | Rp 240,000 /kg | Rp 240          |
| 10. Water          | 1,000 cc | Rp -           | Rp -            |
| <b>TOTAL BIAYA</b> |          |                | <b>Rp 5,004</b> |

## RENCANA ALAT

| ALAT                            | SPESIFIKASI             | JUMLAH |
|---------------------------------|-------------------------|--------|
| 1. Chef's knife (Pisau masak)   | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 2. Cutting board (Talenan)      | Wood/Plastic            | 1 pcs  |
| 3. Tea spoon (Sendok teh)       | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 4. Wooden spoon (Sutil kayu)    | Wood                    | 1 pcs  |
| 5. Bowl (Mangkuk)               | Glass                   | 1 pcs  |
| 6. Ladle (Sendok sayur)         | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 7. Benang Kenur                 | Kain                    | 1 pcs  |
| 8. Thamy cloth (Kain Penyaring) | Kain                    | 1 pcs  |
| 9. Skimmer (Penyaring)          | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 10. Scales (Timbangan)          | Plastic                 | 1 pcs  |
| 11. Measuring cup (Gelas ukur)  | Glass/Plastic           | 1 pcs  |
| 12. Stock pot (Panci kaldu)     | Stainless steel         | 1 pcs  |

## TERTIB KERJA

| KEGIATAN  | DURASI        | WAKTU                             |
|---|---------------|-----------------------------------|
| <b>Preparing</b>  |               | 08.30 - 10.00<br>(1 jam 30 menit) |
| • Menyiapkan alat   | 08.30 - 08.40 |                                   |
| • Menyiapkan bahan  | 08.40 - 08.50 |                                   |
| • Menyiapkan kompor   | 08.50 - 08.55 |                                   |
| <b>Producing</b>  | 08.55 - 09.25 |                                   |
| • Blanching chicken feet  |               |                                   |
| • Buang air bekas blanching dan cuci chicken feet   |               |                                   |
| • Masukkan chicken feet ke stock pot, tuangi air dingin, masukkan mire poix dan bouquet garni |               |                                   |
| • Skim busa yang timbul selama proses simmering   |               |                                   |
| <b>Finishing</b>  | 09.25 - 09.30 |                                   |
| • Menyiapkan piring saji  |               |                                   |
| • Menuangkan ke piring saji   |               |                                   |
| • Menyajikan dan penilaian  |               |                                   |
| <b>Clear up</b>   | 09.30 - 10.00 |                                   |
| • Membersihkan alat   |               |                                   |
| • Mengembalikan alat  |               |                                   |
| • Membersihkan area kerja   |               |                                   |

## ROUX

Hasil : 100 gr

| Bahan                               | Jumlah         | Potongan | Teknik   |
|-------------------------------------|----------------|----------|--|
| 1. Flour<br>2. Margarine/<br>Butter | 50 gr<br>50 gr |          | 1. Jerangkan margarine/butter dalam sauce pan sampai meleleh<br>2. Taburkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan sendok kayu sampai rata dan licin<br>3. Roux siap digunakan |

## RENCANA BAHAN

*White, Blond and Brown Roux*

| BAHAN        | Jumlah | Harga/ Satuan | TOTAL           |
|--------------|--------|---------------|-----------------|
| 1. Margarine | 150 gr | Rp 8,500 /kg  | Rp 1,275        |
| 2. Flour     | 150 gr | Rp 12,000 /kg | Rp 1,800        |
| TOTAL BIAYA  |        |               | <b>Rp 3,075</b> |



## RENCANA ALAT

| ALAT                         | SPESIFIKASI     | JUMLAH |
|------------------------------|-----------------|--------|
| 1. Wooden spoon (Sutil kayu) | Wood            | 1 pcs  |
| 2. Scales (Timbangan)        | Plastic         | 1 pcs  |
| 3. Sauce pan (Wajan saus)    | Stainless steel | 1 pcs  |
| 3. Bowl (Mangkuk)            | Glass           | 1 pcs  |

## TERTIB KERJA

| KEGIATAN  | DURASI        | WAKTU                       |
|---|---------------|-----------------------------|
| <b>Preparing</b>  |               | 10.00 - 11.00<br>(60 menit) |
| • Menyiapkan alat   | 10.00 - 10.05 |                             |
| • Menyiapkan bahan  | 10.05 - 10.10 |                             |
| • Menyiapkan kompor   | 10.10 - 10.15 |                             |
| <b>Producing</b>  |               |                             |
| <b>White Roux</b>   | 10.15 - 10.20 |                             |
| • Jerangkan margarine/butter dalam sauce pan                            |               |                             |
| • Taburkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan sendok kayu |               |                             |
| <b>Blond Roux</b>   | 10.20 - 10.30 |                             |
| • Jerangkan margarine/butter dalam sauce pan                            |               |                             |
| • Taburkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan sendok kayu |               |                             |
| <b>Brown Roux</b>   | 10.30 - 10.45 |                             |
| • Jerangkan margarine/butter dalam sauce pan                            |               |                             |
| • Taburkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan sendok kayu |               |                             |
| <b>Finishing</b>  | 10.45 - 10.50 |                             |
| • Menyiapkan piring saji  |               |                             |
| • Menuangkan ke piring saji   |               |                             |
| • Menyajikan dan penilaian  |               |                             |
| <b>Clear up</b>   | 10.50 - 11.00 |                             |
| • Membersihkan alat   |               |                             |
| • Mengembalikan alat  |               |                             |
| • Membersihkan area kerja   |               |                             |

## CREAM OF CORN SOUP

Hasil : 1 porsi

| Bahan            | Jumlah   | Potongan       | Teknik  |
|------------------|----------|----------------|---|
| 1. Sweet Corn    | 50 gr    | pilin<br>blend | 1. Panaskan butter, tumis onion hingga berbau harum   |
|                  | 100 gr   |                | 2. Masukkan flour, tambahkan chicken stock sedikit demi sedikit, campur sampai rata Blend kemudian saring |
| 2. Chicken stock | 250 cc   | chopped        | 3. Masukkan corn yang telah dihaluskan, pepper dan garam  |
| 3. Flour         | 10 gr    |                | 4. Simmer beberapa saat sampai tidak berasa tepung mentah dan perbaiki rasanya, serta beri milk/cream     |
| 4. Butter        | 10 gr    |                | 5. Di tempat yang terpisah, rebus corn butir dengan sedikit air hingga empuk, angkat, tiriskan            |
| 5. Onion         | 1/4 buah |                | 5. Hidangkan panas-panas dengan ditambahkan cream dan taburan corn yang sudah direbus                     |
| 6. Pepper        |          |                |   |
| 7. Garam         |          |                |   |
| 8. Cream         |          |                |   |
| 9. Milk          |          |                |   |

## RENCANA BAHAN

| BAHAN              | Jumlah    | Harga/ Satuan    | TOTAL           |
|--------------------|-----------|------------------|-----------------|
| 1. Chicken stock   | 250 cc    | Rp 5,000 /L      | Rp 1,250        |
| 2. Sweet corn      | 150 gr    | Rp 10,000 /kg    | Rp 1,500        |
| 3. Onion           | 0.25 buah | Rp 22,000 /kg    | Rp 6            |
| 4. Flour           | 10 gr     | Rp 12,000 /kg    | Rp 120          |
| 5. Butter          | 10 gr     | Rp 39,500 /200gr | Rp 1,975        |
| 6. Garam           | 10 gr     | Rp 1,000 /100gr  | Rp 100          |
| 7. Cream           | 20 ml     | Rp 75,000 /L     | Rp 1,500        |
| 8. Pepper          | 10 gr     | Rp 150,000 /kg   | Rp 1,500        |
| 9. Whole milk      | 20 ml     | Rp 12,000 /L     | Rp 240          |
| <b>TOTAL BIAYA</b> |           |                  | <b>Rp 8,191</b> |



## RENCANA ALAT

| ALAT                            | SPESIFIKASI             | JUMLAH |
|---------------------------------|-------------------------|--------|
| 1. Chef's knife (Pisau masak)   | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 2. Cutting board (Talenan)      | Wood/Plastic            | 1 pcs  |
| 3. Wooden spoon (Sutil kayu)    | Wood                    | 1 pcs  |
| 4. Ladle (Sendok sayur)         | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 5. Bowl (Mangkuk)               | Glass                   | 1 pcs  |
| 6. Benang Kenur                 | Kain                    | 1 pcs  |
| 7. Thamy cloth (Kain Penyaring) | Kain                    | 1 pcs  |
| 8. Skimmer (Penyaring)          | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 9. Strainer (Penyaring bubuk)   | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 10. Scales (Timbangan)          | Plastic                 | 1 pcs  |
| 11. Measuring cup (Gelas ukur)  | Glass/Plastic           | 1 pcs  |
| 12. Stock pot (Panci kaldu)     | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 13. Mixer (Blender)             | Glass & Plastic         | 1 unit |

## TERTIB KERJA

| KEGIATAN  | DURASI        | WAKTU                    |
|---|---------------|--------------------------|
| <b>Preparing</b>  |               | 11.00 - 14.00<br>(3 jam) |
| • Menyiapkan alat                                       | 11.00 - 11.10 |                          |
| • Menyiapkan bahan                                      | 11.10 - 11.20 |                          |
| • Menyiapkan kompor                                     | 11.20 - 11.25 |                          |
| <b>Producing</b>  | 11.25 - 13.00 |                          |
| • Panaskan butter, tumis onion                          |               |                          |
| • Masukkan flour, tambahkan chicken stock               |               |                          |
| • Blend kemudian saring                                 |               |                          |
| • Masukkan corn yang telah dihaluskan, pepper dan garam |               |                          |
| • Simmer soup hingga matang                             |               |                          |
| • Rebus corn butir untuk garnish                        |               |                          |
| <b>Finishing</b>  | 13.00 - 13.10 |                          |
| • Menyiapkan piring saji                                |               |                          |
| • Menuangkan ke piring saji                             |               |                          |
| • Menyajikan dan penilaian                              |               |                          |
| <b>Clear up</b>   | 13.10 - 14.00 |                          |
| • Membersihkan alat                                     |               |                          |
| • Mengembalikan alat                                    |               |                          |
| • Membersihkan area kerja                               |               |                          |

## PUREE OF CARROT SOUP

Hasil : 1 porsi

| Bahan            | Jumlah | Potongan | Teknik   |
|------------------|--------|----------|--|
| 1. Carrot        | 100 gr | Brunoise | 1. Panaskan margarine, masukkan semua sayuran, saute sampai layu, tetapi tidak sampai coklat |
| 2. Potato        | 50 gr  | Brunoise | 2. Tambahkan stock, simmer sampai sayuran lunak ( $\pm$ 30 menit)                            |
| 3. Leek          | 10 gr  | Brunoise | 3. Haluskan soup dalam blender, tuang kembali ke dalam panci                                 |
| 4. Onion         | 10 gr  |          | 4. Simmer dan perbaiki rasanya, serta beri cream   |
| 5. Chicken stock | 300 cc |          | 5. Hidangkan panas dan taburi carrot brunois (1 mm) yang sudah direbus                       |
| 6. Margarine     | 5 gr   |          |  |
| 7. Pepper        |        |          |  |
| 8. Garam         |        |          |  |
| 9. Cream         |        |          |  |

## RENCANA BAHAN

| BAHAN              | Jumlah | Harga/ Satuan   | TOTAL           |
|--------------------|--------|-----------------|-----------------|
| 1. Chicken stock   | 300 cc | Rp 5,000 /L     | Rp 1,500        |
| 2. Carrot          | 100 gr | Rp 18,000 /kg   | Rp 1,800        |
| 3. Potato          | 50 gr  | Rp 9,000 /kg    | Rp 450          |
| 4. Onion           | 10 gr  | Rp 22,000 /kg   | Rp 220          |
| 5. Leek            | 10 gr  | Rp 35,000 /kg   | Rp 350          |
| 6. Margarine       | 5 gr   | Rp 8,500 /kg    | Rp 43           |
| 7. Garam           | 10 gr  | Rp 1,000 /100gr | Rp 100          |
| 8. Cream           | 20 gr  | Rp 75,000 /L    | Rp 1,500        |
| 9. Pepper          | 10 gr  | Rp 150,000 /kg  | Rp 1,500        |
| <b>TOTAL BIAYA</b> |        |                 | <b>Rp 7,463</b> |



## RENCANA ALAT

| ALAT              |                   | SPESIFIKASI             | JUMLAH |
|-------------------|-------------------|-------------------------|--------|
| 1. Chef's knife   | (Pisau masak)     | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 2. Cutting board  | (Talenan)         | Wood/Plastic            | 1 pcs  |
| 3. Wooden spoon   | (Sutil kayu)      | Wood                    | 1 pcs  |
| 4. Ladle          | (Sendok sayur)    | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 5. Bowl           | (Mangkuk)         | Glass                   | 1 pcs  |
| 6. Benang Kenur   |                   | Kain                    | 1 pcs  |
| 7. Thamy cloth    | (Kain Penyaring)  | Kain                    | 1 pcs  |
| 8. Skimmer        | (Penyaring)       | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 9. Strainer       | (Penyaring bubuk) | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 10. Scales        | (Timbangan)       | Plastic                 | 1 pcs  |
| 11. Measuring cup | (Gelas ukur)      | Glass/Plastic           | 1 pcs  |
| 12. Stock pot     | (Panci kaldu)     | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 13. Mixer         | (Blender)         | Glass & Plastic         | 1 unit |

## TERTIB KERJA

| KEGIATAN  | DURASI        | WAKTU                    |
|---|---------------|--------------------------|
| <b>Preparing</b>  |               | 11.00 - 14.00<br>(3 jam) |
| • Menyiapkan alat   | 11.00 - 11.10 |                          |
| • Menyiapkan bahan  | 11.10 - 11.20 |                          |
| • Menyiapkan kompor   | 11.20 - 11.25 |                          |
| <b>Producing</b>  | 11.25 - 13.00 |                          |
| • Panaskan margarine, masukkan semua sayuran                |               |                          |
| • Tambahkan stock, simmer                                   |               |                          |
| • Haluskan soup dalam blender, tuang kembali ke dalam panci |               |                          |
| • Simmer kembali  |               |                          |
| <b>Finishing</b>  | 13.00 - 13.10 |                          |
| • Menyiapkan piring saji                                    |               | 13.10 - 14.00            |
| • Menuangkan ke piring saji                                 |               |                          |
| • Menyajikan dan penilaian                                  |               |                          |
| <b>Clear up</b>   | 13.10 - 14.00 |                          |
| • Membersihkan alat   |               |                          |
| • Mengembalikan alat  |               |                          |
| • Membersihkan area kerja                                   |               |                          |

## CHUNKY FISH CHOWDER

Hasil : 1 porsi

| Bahan              | Jumlah   | Potongan                   | Teknik   |
|--------------------|----------|----------------------------|--|
| 1. Boneless salmon | 100 gr   | skinless,<br>cut into cube | 1. Panaskan olive oil, masukkan leek dan tumis<br>± 5 menit hingga lunak tetapi tidak berubah<br>warna                         |
| 2. Sweet corn      | 100 gr   | brunoise                   | 2. Masukkan potato dan masak beberapa saat   |
| 3. Potato          | 150 gr   | brunoise                   | 3. Tambahkan fish stock dan lemon zest,<br>simmer ± 15 menit atau hingga potato lunak  |
| 4. Leek            | 1 batang | zest only                  | 4. Dengan menggunakan slotted spoon,<br>pindahkan separuh potatoes dan leeks dari<br>kuah kaldu dan sisihkan                   |
| 5. Fish stock      | 300 mcc  |                            | 5. Potatoes dan leeks yang masih tercampur<br>bersama stock kemudian ditambahkan<br>dengan susu, blender hingga halus          |
| 6. Whole milk      | 100 ml   |                            | 6. Masak kembali hasil blender tersebut,<br>tambahkan sweet corn, fish, serta potatoes dan<br>leeks yang sebelumnya disisihkan |
| 7. Lemon           | 1 sdm    |                            | 7. Simmer ± 3-4 menit hingga ikan matang   |
| 8. Olive oil       | 2 sdm    |                            | 8. Aduk perlahan, cicipi atau perbaiki rasanya   |
| 9. Pepper          |          |                            | 9. Hidangkan panas-panas   |
| 10. Garam          |          |                            |  |
| 11. Cream          |          |                            |  |

## RENCANA BAHAN

| BAHAN               | Jumlah | Harga/ Satuan   | TOTAL            |
|---------------------|--------|-----------------|------------------|
| 1. Fish stock       | 300 cc | Rp 7,300 /L     | Rp 2,190         |
| 2. Boneless Snapper | 100 gr | Rp 60,000 /kg   | Rp 6,000         |
| 3. Sweet corn       | 100 gr | Rp 10,000 /kg   | Rp 1,000         |
| 4. Potato           | 150 gr | Rp 9,000 /kg    | Rp 1,350         |
| 5. Leek             | 20 gr  | Rp 35,000 /kg   | Rp 700           |
| 6. Lemon            | 50 gr  | Rp 75,000 /kg   | Rp 3,750         |
| 7. Garam            | 10 gr  | Rp 1,000 /100gr | Rp 100           |
| 8. Cream            | 20 ml  | Rp 75,000 /L    | Rp 1,500         |
| 9. Pepper           | 10 gr  | Rp 150,000 /kg  | Rp 1,500         |
| 10. Whole milk      | 100 ml | Rp 12,000 /L    | Rp 1,200         |
| 11. Olive oil       | 20 ml  | Rp 15,000 /L    | Rp 300           |
| TOTAL BIAYA         |        |                 | <b>Rp 19,590</b> |



## RENCANA ALAT

| ALAT                             | SPESIFIKASI             | JUMLAH |
|----------------------------------|-------------------------|--------|
| 1. Chef's knife (Pisau masak)    | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 2. Cutting board (Talenan)       | Wood/Plastic            | 1 pcs  |
| 3. Wooden spoon (Sutil kayu)     | Wood                    | 1 pcs  |
| 4. Ladle (Sendok sayur)          | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 5. Slotted spoon (Sendok saring) | Plastic                 | 1 pcs  |
| 6. Bowl (Mangkuk)                | Glass                   | 1 pcs  |
| 7. Benang Kenur                  | Kain                    | 1 pcs  |
| 8. Thamy cloth (Kain Penyaring)  | Kain                    | 1 pcs  |
| 9. Skimmer (Penyaring)           | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 10. Strainer (Penyaring bubuk)   | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 11. Scales (Timbangan)           | Plastic                 | 1 pcs  |
| 12. Measuring cup (Gelas ukur)   | Glass/Plastic           | 1 pcs  |
| 13. Stock pot (Panci kaldu)      | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 14. Mixer (Blender)              | Glass & Plastic         | 1 unit |

## TERTIB KERJA

| KEGIATAN   | DURASI        | WAKTU                    |
|--|---------------|--------------------------|
| <b>Preparing</b>   |               | 11.00 - 14.00<br>(3 jam) |
| • Menyiapkan alat  | 11.00 - 11.10 |                          |
| • Menyiapkan bahan   | 11.10 - 11.20 |                          |
| • Menyiapkan kompor  | 11.20 - 11.25 |                          |
| <b>Producing</b>   | 11.25 - 13.00 |                          |
| • Panaskan olive oil, masukkan leek dan tumis                                    |               |                          |
| • Masukkan potato, fish stock dan lemon zest                                     |               |                          |
| • Pindahkan separuh potatoes dan leeks dari stock                                |               |                          |
| • Potatoes dan leeks yang masih tercampur bersama stock, tambahkan susu, blender |               |                          |
| • Tambahkan sweet corn, fish, serta potatoes dan leeks                           |               |                          |
| • Simmer   |               |                          |
| <b>Finishing</b>   | 13.00 - 13.10 |                          |
| • Menyiapkan piring saji   |               |                          |
| • Menuangkan ke piring saji  |               |                          |
| • Menyajikan dan penilaian   |               |                          |
| <b>Clear up</b>  | 13.10 - 14.00 |                          |
| • Membersihkan alat  |               |                          |
| • Mengembalikan alat   |               |                          |
| • Membersihkan area kerja  |               |                          |

## SHRIMP BISQUE

Hasil : 1 porsi

| Bahan               | Jumlah | Potongan                                    | Teknik  |
|---------------------|--------|---|---|
| 1. Raw shrimp       | 100 gr | sliced<br>sliced<br>sliced<br>(batang saja) | 1. Panaskan butter dalam soup pan dan masukkan shrimp                       |
| 2. Butter           | 5 gr   |   | 2. Tambahkan shallot, carrots, leeks dan celery biarkan selama ± 5 menit    |
| 3. Shallots         | 10 gr  |   | 3. Tambahkan tomato paste, aduk hingga rata                                 |
| 4. Carrot           | 5 gr   |   | 4. Tuangkan fish stock dan white stock terus direbus ± 5 menit              |
| 5. Leek             | 4 gr   |   | 5. Kentalkan dengan tepung beras yang telah dicairkan                       |
| 6. Celery           | 1 gr   |   | 6. Saring, ambil shrimp, untuk dikupas dan diiris-iris sebagai garnish soup |
| 7. Tomato paste     | 4 gr   |   |   |
| 8. Tomato councasse | 8 gr   |   |   |
| 9. Fish stock       | 150 ml |   |   |
| 10. White stock     | 80 ml  |   |   |
| 11. Rice flour      | 8 gr   |   |   |

## RENCANA BAHAN

| BAHAN               | Jumlah | Harga/ Satuan    | TOTAL            |
|---------------------|--------|------------------|------------------|
| 1. Fish bone        | 150 ml | Rp 7,300 /L      | Rp 1,095         |
| 2. Chicken stock    | 80 ml  | Rp 5,000 /kg     | Rp 400           |
| 3. Raw shrimp       | 100 gr | Rp 140,000 /kg   | Rp 14,000        |
| 4. Carrot           | 5 gr   | Rp 18,000 /kg    | Rp 90            |
| 5. Celery           | 1 gr   | Rp 48,000 /kg    | Rp 48            |
| 6. Leek             | 4 gr   | Rp 35,000 /kg    | Rp 140           |
| 7. Shallot          | 10 gr  | Rp 3,000 /ons    | Rp 300           |
| 8. Butter           | 5 gr   | Rp 39,500 /200gr | Rp 988           |
| 9. Tomato councasse | 8 gr   | Rp 13,000 /kg    | Rp 104           |
| 10. Rice flour      | 8 gr   | Rp 13,000 /kg    | Rp 104           |
| <b>TOTAL BIAYA</b>  |        |                  | <b>Rp 17,269</b> |



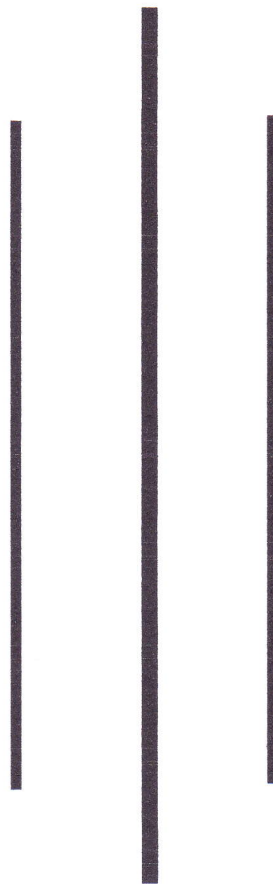
## RENCANA ALAT

| ALAT                             | SPESIFIKASI             | JUMLAH |
|----------------------------------|-------------------------|--------|
| 1. Chef's knife (Pisau masak)    | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 2. Cutting board (Talenan)       | Wood/Plastic            | 1 pcs  |
| 3. Wooden spoon (Sutil kayu)     | Wood                    | 1 pcs  |
| 4. Ladle (Sendok sayur)          | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 5. Slotted spoon (Sendok saring) | Plastic                 | 1 pcs  |
| 6. Bowl (Mangkuk)                | Glass                   | 1 pcs  |
| 7. Benang Kenur                  | Kain                    | 1 pcs  |
| 8. Thamy cloth (Kain Penyaring)  | Kain                    | 1 pcs  |
| 9. Skimmer (Penyaring)           | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 10. Strainer (Penyaring bubuk)   | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 11. Scales (Timbangan)           | Plastic                 | 1 pcs  |
| 12. Measuring cup (Gelas ukur)   | Glass/Plastic           | 1 pcs  |
| 13. Stock pot (Panci kaldu)      | Stainless steel         | 1 pcs  |

## TERTIB KERJA

| KEGIATAN   | DURASI        | WAKTU                    |
|--|---------------|--------------------------|
| <b>Preparing</b>   |               | 11.00 - 14.00<br>(3 jam) |
| • Menyiapkan alat  | 11.00 - 11.10 |                          |
| • Menyiapkan bahan   | 11.10 - 11.20 |                          |
| • Menyiapkan kompor  | 11.20 - 11.25 |                          |
| <b>Producing</b>   | 11.25 - 13.00 |                          |
| • Panaskan butter dalam soup pan, masukkan shrimp                          |               |                          |
| • Tambahkan shallot, carrots, leeks dan celery                             |               |                          |
| • Tambahkan tomato paste   |               |                          |
| • Tuangkan fish stock dan white stock                                      |               |                          |
| • Kentalkan dengan tepung beras yang telah dicairkan                       |               |                          |
| • Saring, ambil shrimp, untuk dikupas dan diiris-iris sebagai garnish soup |               |                          |
| <b>Finishing</b>   | 13.00 - 13.10 |                          |
| • Menyiapkan piring saji   |               |                          |
| • Menuangkan ke piring saji  |               |                          |
| • Menyajikan dan penilaian   |               |                          |
| <b>Clear up</b>  | 13.10 - 14.00 |                          |
| • Membersihkan alat  |               |                          |
| • Mengembalikan alat   |               |                          |
| • Membersihkan area kerja  |               |                          |

**PRAKTIKUM 2**  
***JOB SHEET***



**Disusun Oleh :**  
**Suhartini, A.Md.T**

**SMK N 3 KLATEN**  
**2014 / 2015**

## BROWN STOCK

Hasil : 1 porsi

| Bahan           | Jumlah | Potongan          | Teknik   |
|-----------------|--------|-------------------|--|
| 1. Beef bone    | 750 gr | Chop<br>(8-10 cm) | 1. Jika tulang sapi utuh/ panjang, maka potonglah sepanjang 8-10 cm, cuci dengan air dingin  |
| 2. Mire poix :  |        |                   | 2. Letakkan tulang dalam <i>roasting pan</i> dalam panas (400°F/200°C) dan coklatkan dengan baik   |
| • Onion         | 60 gr  |                   | 3. Angkat tulang dari pan dan letakkan dalam <i>stock pot</i> , tuang air sampai menutup tulang, rebus <i>simmer</i> , bersihkan kotoran yang muncul di atas nya, biarkan <i>stock</i> tetap <i>simmer</i> |
| • Carrot        | 30 gr  |                   | 4. Tiriskan lemak masupun sisa-sisa lemak ke dalam <i>roasting pan</i> . <i>Deglaze pan</i> dengan air dan masukkan ke stock pot   |
| • Celery        | 30 gr  |                   | 5. Masukkan <i>mire poix</i> ke dalam sisa lemak dan coklatkan dalam oven  |
| 3. Cold water   | 1.5 L  |                   | 6. masukkan <i>mire poix</i> yang sudah dicoklatkan ke dalam <i>stock pot</i> , sachet dan <i>tomato paste</i>   |
| 4. Tomato paste | 63 gr  |                   | 7. Teruskan merebus <i>simmer</i> dengan jangka waktu 6-8 jam. Bersihkan kotoran yang muncul dipermukaan   |
| 5. Sachet:      |        |                   | 9. Tambahkan air jika diperlukan agar tulang tetap terendam  |
| • Bay leaf      |        |                   | 10. Saring dengan baik, <i>brown stock</i> siap digunakan  |
| • Thyme         |        |                   |  |
| • Black Pepper  |        |                   |  |
| • Parsley       |        |                   |  |
| • Clove         |        |                   |  |

## RENCANA BAHAN

| BAHAN           | Jumlah | Harga/ Satuan    | TOTAL            |
|-----------------|--------|------------------|------------------|
| 1. Beef bone    | 750 gr | Rp 40,000 /kg    | Rp 30,000        |
| 2. Onion        | 60 gr  | Rp 22,000 /kg    | Rp 1,320         |
| 3. Carrot       | 30 gr  | Rp 18,000 /kg    | Rp 540           |
| 4. Celery       | 30 gr  | Rp 20,000 /kg    | Rp 600           |
| 5. Cold water   | 1.5 L  | Rp 18,000 /galon | Rp 1,421         |
| 6. Tomato paste | 63 gr  | Rp 18,200 /klg   | Rp 6,745         |
| 7. Bay leaf     | 10 gr  | Rp 150,000 /kg   | Rp 1,500         |
| 8. Thyme        | 10 gr  | Rp 192,000 /kg   | Rp 1,920         |
| 9. Black Pepper | 10 gr  | Rp 240,000 /kg   | Rp 2,400         |
| 10. Parsley     | 10 gr  | Rp 50,000 /kg    | Rp 500           |
| 11. Clove       | 10 gr  | Rp 50,000 /kg    | Rp 500           |
| TOTAL BIAYA     |        |                  | <b>Rp 47,446</b> |



## RENCANA ALAT

| ALAT                             | SPESIFIKASI             | JUMLAH |
|----------------------------------|-------------------------|--------|
| 1. Chef's knife (Pisau masak)    | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 2. Cutting board (Talenan)       | Wood/Plastic            | 1 pcs  |
| 3. Tea spoon (Sendok teh)        | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 4. Wooden spoon (Sutil kayu)     | Wood                    | 1 pcs  |
| 5. Ladle (Sendok sayur)          | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 6. Skimmer (Penyaring)           | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 7. Strainer (Penyaring bubuk)    | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 8. Bowl (Mangkuk)                | Glass                   | 1 pcs  |
| 9. Benang Kenur                  | Kain                    | 1 pcs  |
| 10. Thamy cloth (Kain Penyaring) | Kain                    | 1 pcs  |
| 11. Scales (Timbangan)           | Plastic                 | 1 pcs  |
| 12. Measuring cup (Gelas ukur)   | Glass/Plastic           | 1 pcs  |
| 13. Stock pot (Panci kaldu)      | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 14. Roasting pan (Panci kaldu)   | Stainless steel         | 1 pcs  |

## TERTIB KERJA

| KEGIATAN   | DURASI        | WAKTU                    |
|--|---------------|--------------------------|
| <b>Preparing</b>   |               | 09.00 - 11.00<br>(2 jam) |
| • Menyiapkan alat  | 09.00 - 09.05 |                          |
| • Menyiapkan bahan   | 09.05 - 09.10 |                          |
| • Menyiapkan kompor  | 09.10 - 09.15 |                          |
| <b>Producing</b>   | 09.15 - 10.30 |                          |
| • Gosongkan tulang dalam <i>roasting pan</i> (400°F/200°C)   |               |                          |
| • Angkat tulang dari <i>pan</i> dan letakkan dalam <i>stock pot</i> , tuang air sampai menutup tulang, <i>simmer</i> |               |                          |
| • Tiriskan lemak ke dalam <i>roasting pan</i> , <i>Deglaze pan</i> dengan air dan masukkan ke <i>stock pot</i>       |               |                          |
| • Masukkan <i>mire poix</i> dan coklatkan dalam oven   |               |                          |
| • Masukkan <i>mire poix</i> , <i>sachet</i> dan <i>tomato paste</i>  |               |                          |
| • <i>Simmer</i> dengan jangka waktu 6-8 jam, <i>skim</i>   |               |                          |
| • Saring dengan baik, <i>brown stock</i> siap digunakan  |               |                          |
| <b>Finishing</b>   | 10.30 - 10.45 |                          |
| • Menyiapkan piring saji ( <i>soup bowl+saucer</i> )   |               |                          |
| • Menuangkan ke piring saji  |               |                          |
| • Menyajikan dan penilaian   |               |                          |
| <b>Clear up</b>  | 10.45 - 11.00 |                          |
| • Membersihkan alat  |               |                          |
| • Mengembalikan alat   |               |                          |
| • Membersihkan area kerja  |               |                          |



## CONSOMME

Hasil : 1 Liter

| Bahan              | Jumlah  | Potongan             | Teknik   |
|--------------------|---------|----------------------|--|
| 1. Beef meat       | 200 gr  | Fat loss,<br>chopped | 1. Daging sapi di cincang, iris semua sayuran tipis/ kecil   |
| 2. Cold water      | 1 dl    | batang               | 2. Masukkan daging tadi ke dalam <i>grinder</i> tambahkan irisan sayuran   |
| 3. Carrot          | 50 gr   |                      | 3. Campurkan putih telur, air, dan rempah-rempah, aduk merata dan simpan semalam di almari pendingin ( <i>meat clarification</i> )   |
| 4. Celery          | 25 gr   |                      | 4. Keluarkan <i>meat clarification</i> dari almari pendingin letakkan dalam <i>stock pot</i> , tuangi dengan kaldu/<br><i>stock</i> dingin, aduk   |
| 5. Leek            | 50 gr   |                      | 5. <i>Simmer</i> selama $\pm$ 3 jam dan jangan diaduk  |
| 6. Egg whites      | 1 butir |                      | 6. Saring dan panaskan kembali bila hendak dihidangkan   |
| 7. Beef stock      | 1.5 L   |                      | Catatan : Pada dasarnya variasi (nama) <i>Consomme</i> ditentukan oleh "garnish" yang ditambahkan pada <i>Consomme</i> , misalnya : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Consomme Julienne</i><br/><i>Consomme + Julienne of vegetables (carrot, leek and celery)</i></li> <li>• <i>Consomme Brunoise</i><br/><i>Consomme + Brunoise of vegetables</i></li> <li>• <i>Consomme Proviterolls</i><br/><i>Consomme + Proviterolls (sus kecil)</i></li> <li>• <i>Consomme Xavier</i><br/><i>Consomme + Beaten egg</i></li> </ul> |
| 8. Thyme           |         |                      |  |
| 9. Bay leaf        |         |                      |  |
| 10. Clove          |         |                      |  |
| 11. Peppers powder |         |                      |  |
| 12. Salt           |         |                      |  |

## RENCANA BAHAN

| BAHAN              | Jumlah  | Harga/ Satuan    | TOTAL     |
|--------------------|---------|------------------|-----------|
| 1. Beef meat       | 200 gr  | Rp 130,000 /kg   | Rp 26,000 |
| 2. Cold water      | 1 L     | Rp 18,000 /galon | Rp 947    |
| 3. Carrot          | 50 gr   | Rp 18,000 /kg    | Rp 900    |
| 4. Celery          | 25 gr   | Rp 10,000 /kg    | Rp 250    |
| 5. Leek            | 50 gr   | Rp 10,000 /kg    | Rp 500    |
| 6. Egg whites      | 1 butir | Rp 1,200 /butir  | Rp 1,200  |
| 7. Beef stock      | 1.5 L   | Rp 5,000 /L      | Rp 7,500  |
| 8. Thyme           | 10 gr   | Rp 192,000 /kg   | Rp 1,920  |
| 9. Bay leaf        | 10 gr   | Rp 150,000 /kg   | Rp 1,500  |
| 10. Clove          | 10 gr   | Rp 50,000 /kg    | Rp 500    |
| 11. Peppers powder | 10 gr   | Rp 15,000 /kg    | Rp 150    |
| 12. Salt           | 10 gr   | Rp 1,000 /100 gr | Rp 100    |
| TOTAL BIAYA        |         |                  | Rp 41,467 |

## RENCANA ALAT

| ALAT                                | SPESIFIKASI             | JUMLAH |
|-------------------------------------|-------------------------|--------|
| 1. Chef's knife (Pisau masak)       | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 2. Cutting board (Talenan)          | Wood/Plastic            | 1 pcs  |
| 3. Tea spoon (Sendok teh)           | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 4. Spoon (Sendok makan)             | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 5. Wooden spoon (Sutil kayu)        | Wood                    | 1 pcs  |
| 6. Ladle (Sendok sayur)             | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 7. Skimmer (Penyaring)              | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 8. Strainer (Penyaring bubuk)       | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 9. Bowl (Mangkuk)                   | Glass                   | 1 pcs  |
| 10. Kom stainless (Kom)             | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 11. Benang Kenur                    | Kain                    | 1 pcs  |
| 12. Thamy cloth (Kain Penyaring)    | Kain                    | 1 pcs  |
| 13. Scales (Timbangan)              | Plastic                 | 1 pcs  |
| 14. Measuring cup (Gelas ukur)      | Glass/Plastic           | 1 pcs  |
| 15. Stock pot (Panci kaldu)         | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 16. Grinder (Blender)               | Glass & Plastic         | 1 unit |
| 17. Refrigerator (Almari pendingin) | Plastik/Stainless       | 1 unit |

## TERTIB KERJA

| KEGIATAN   | DURASI        | WAKTU            |
|--|---------------|------------------|
| <b>Preparing</b>   |               | 08.30 - 14.00    |
| • Menyiapkan alat  | 08.30 - 08.35 | (5 jam 30 menit) |
| • Menyiapkan bahan   | 08.35 - 08.40 |                  |
| • Menyiapkan kompor  | 08.40 - 08.45 |                  |
| <b>Producing</b>   |               |                  |
| • Grinder daging, tambahkan irisan sayuran   | 08.45 - 09.00 |                  |
| • Campurkan putih telur, air, dan rempah-rempah, aduk merata, bulatkan, simpan di almari pendingin | 09.00 - 12.30 |                  |
| • Keluarkan dari almari pendingin letakkan dalam <i>stock pot</i> , tuangi dengan stock dingin     | 12.30 - 13.30 |                  |
| • <i>Simmer</i> , jangan diaduk. Angkat, saring  |               |                  |
| • Menyiapkan garnish (sayur/telur/sus kecil)   |               |                  |
| <b>Finishing</b>   | 13.30 - 13.45 |                  |
| • Menyiapkan piring saji ( <i>soup bowl+saucer</i> )   |               |                  |
| • Menuangkan ke piring saji, tambahkan <i>garnish</i>  |               |                  |
| • Menyajikan dan penilaian   |               |                  |
| <b>Clear up</b>  | 13.45 - 14.00 |                  |
| • Membersihkan alat  |               |                  |
| • Mengembalikan alat   |               |                  |
| • Membersihkan area kerja  |               |                  |



## HUNGARIAN GOULASH SOUP

Hasil : 1 Liter

| Bahan             | Jumlah | Potongan | Teknik   |
|-------------------|--------|----------|--|
| 1. Beef meat      | 100 gr | Cube     | 1. Tumis garlic dan onion hingga harum   |
| 2. Peppers        | 50 gr  | Cube     | 2. Kemudian masak daging hingga berwarna kecoklatan  |
| 3. Potato         | 20 gr  | Cube     | 3. Tambahkan tomato pasta, kemudian aduk hingga matang dan tambahkan brown stock masak hingga mendidih |
| 4. Carrot         | 20 gr  | Cube     | 4. Masukkan semua sayuran yang sudah dipotong dadu   |
| 5. Black pepper   | 5 gr   |          | 5. Masak dengan api kecil hingga daging dan sayuran masak  |
| 6. Brown stock    | 100 ml |          | 6. Hidangan siap disajikan   |
| 7. Tomato pasta   | 20 gr  |          |  |
| 8. Peppers powder | 10 gr  |          |  |
| 9. Onion          | 20 gr  |          |  |
| 10. Garlic        | 10 gr  |          |  |

## RENCANA BAHAN

| BAHAN              | Jumlah  | Harga/ Satuan     | TOTAL            |
|--------------------|---------|-------------------|------------------|
| 1. Beef stock      | 1 L     | Rp 5,000 /L       | Rp 5,000         |
| 2. Onion           | 125 gr  | Rp 22,000 /kg     | Rp 2,750         |
| 3. Beef meat       | 125 gr  | Rp 130,000 /kg    | Rp 16,250        |
| 4. Celery          | 12 gr   | Rp 10,000 /kg     | Rp 120           |
| 5. Carrot          | 35 gr   | Rp 18,000 /kg     | Rp 630           |
| 6. Leek            | 12 gr   | Rp 10,000 /kg     | Rp 120           |
| 7. Tomato          | 0.25 gr | Rp 800 /bh        | Rp 200           |
| 8. Butter          | 25 gr   | Rp 39,500 /200 gr | Rp 4,938         |
| 9. Bay leaf        | 10 gr   | Rp 150,000 /kg    | Rp 1,500         |
| 10. Thyme          | 10 gr   | Rp 192,000 /kg    | Rp 1,920         |
| 11. Black Pepper   | 10 gr   | Rp 240,000 /kg    | Rp 2,400         |
| 12. Parsley        | 10 gr   | Rp 50,000 /kg     | Rp 500           |
| 13. Clove          | 10 gr   | Rp 50,000 /kg     | Rp 500           |
| 14. Peppers powder | 10 gr   | Rp 15,000 /kg     | Rp 150           |
| 15 Salt            | 10 gr   | Rp 1,000 /100 gr  | Rp 100           |
| <b>TOTAL BIAYA</b> |         |                   | <b>Rp 37,078</b> |

## RENCANA ALAT

| ALAT |                            | SPESIFIKASI             | JUMLAH |
|------|----------------------------|-------------------------|--------|
| 1.   | Chef's knife (Pisau masak) | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 2.   | Cutting board (Talenan)    | Wood/Plastic            | 1 pcs  |
| 3.   | Tea spoon (Sendok teh)     | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 4.   | Wooden spoon (Sutil kayu)  | Wood                    | 1 pcs  |
| 5.   | Ladle (Sendok sayur)       | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 6.   | Bowl (Mangkuk)             | Glass                   | 1 pcs  |
| 7.   | Scales (Timbangan)         | Plastic                 | 1 pcs  |
| 8.   | Measuring cup (Gelas ukur) | Glass/Plastic           | 1 pcs  |
| 9.   | Stock pot (Panci kaldu)    | Stainless steel         | 1 pcs  |

## TERTIB KERJA

| KEGIATAN   | DURASI        | WAKTU                             |
|--|---------------|-----------------------------------|
| <b>Preparing</b>   |               | 11.00 - 12.30<br>(1 jam 30 menit) |
| • Menyiapkan alat  | 11.00 - 11.05 |                                   |
| • Menyiapkan bahan                                       | 11.05 - 11.10 |                                   |
| • Menyiapkan kompor                                      | 11.10 - 11.15 |                                   |
| <b>Producing</b>   | 11.15 - 12.00 |                                   |
| • Tumis garlic dan onion hingga harum                    |               |                                   |
| • Masak daging hingga berwarna kecoklatan                |               |                                   |
| • Tambahkan tomato pasta, aduk hingga matang             |               |                                   |
| • Tambahkan brown stock masak hingga medidih             |               |                                   |
| • Masukkan semua sayuran yang sudah dipotong             |               |                                   |
| • Masak dengan api kecil hingga daging dan sayuran masak |               |                                   |
| • Sup siap disajikan                                     |               |                                   |
| <b>Finishing</b>   | 12.00 - 12.15 |                                   |
| • Menyiapkan piring saji (soup bowl+saucer)              |               |                                   |
| • Menuangkan ke piring saji                              |               |                                   |
| • Menyajikan dan penilaian                               |               |                                   |
| <b>Clear up</b>  | 12.15 - 12.30 |                                   |
| • Membersihkan alat                                      |               |                                   |
| • Mengembalikan alat                                     |               |                                   |
| • Membersihkan area kerja                                |               |                                   |



## CREAM OF MUSHROOM SOUP

Hasil : 1 Liter

| Bahan             | Jumlah          | Potongan  | Teknik  |
|-------------------|-----------------|---|---|
| 1. Butter         | 55 gr           | Chopped<br>Chopped<br>Brunoise,<br>saute dengan<br>butter | 1. Panaskan mentega dalam <i>sauce pot</i> dengan panas sedang  |
| 2. Onion          | 55 gr           |   | 2. Masukkan <i>onion</i> cincang, <i>mushroom</i> , biarkan sampai berbau harum   |
| 3. Mushroom       | 115 gr<br>30 gr |   | 3. Masukkan <i>flour</i> , aduk-aduk untuk membuat <i>roux</i> masak beberapa menit, jaga jangan sampai tepung berwarna cokelat |
| 4. Flour          | 40 gr           | Hot<br>u/garnish  | 4. Secara perlahan-lahan masukkan <i>stock</i> sambil diaduk-aduk, teruskan merebus sampai kental                               |
| 5. White stock    | 750 ml          |   | 5. Teruskan merebus <i>simmer</i> sampai sayuran hampir lunak   |
| 6. Milk           | 250 ml          |   | 6. Bersihkan lemak dan kotoran yang muncul  |
| 7. Cream          | sckp            |   | 7. Membuat <i>puree</i> dengan <i>food mill</i>   |
| 8. Peppers powder | sckp            |   | 8. Saring, tambahkan susu panas sampai mencapai tingkat konsistensi tertentu dan sesuaikan rasanya                              |
| 9. Salt           | sckp            |   | 9. Saat dihidangkan tambahkan <i>cream</i> dan <i>garnish</i>   |

## RENCANA BAHAN

| BAHAN             | Jumlah | Harga/ Satuan     | TOTAL            |
|-------------------|--------|-------------------|------------------|
| 1. Butter         | 55 gr  | Rp 39,500 /200 gr | Rp 10,863        |
| 2. Onion          | 55 gr  | Rp 22,000 /kg     | Rp 1,210         |
| 3. Mushroom       | 145 gr | Rp 85,000 /kg     | Rp 12,325        |
| 4. Flour          | 40 gr  | Rp 12,000 /kg     | Rp 480           |
| 5. White stock    | 750 ml | Rp 3,000 /L       | Rp 2,250         |
| 6. Milk           | 250 ml | Rp 4,600 /250 ml  | Rp 4,600         |
| 7. Cream          | 20 ml  | Rp 43,500 /250 ml | Rp 3,480         |
| 8. Peppers powder | 10 gr  | Rp 15,000 /kg     | Rp 150           |
| 9. Salt           | 10 gr  | Rp 1,000 /100 gr  | Rp 100           |
| TOTAL BIAYA       |        |                   | <b>Rp 35,458</b> |

## RENCANA ALAT

| ALAT                           | SPESIFIKASI             | JUMLAH |
|--------------------------------|-------------------------|--------|
| 1. Chef's knife (Pisau masak)  | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 2. Cutting board (Talenan)     | Wood/Plastic            | 1 pcs  |
| 3. Tea spoon (Sendok teh)      | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 4. Wooden spoon (Sutil kayu)   | Wood                    | 1 pcs  |
| 5. Ladle (Sendok sayur)        | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 6. Skimmer (Penyaring)         | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 7. Strainer (Penyaring bubuk)  | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 8. Bowl (Mangkuk)              | Glass                   | 1 pcs  |
| 9. Scales (Timbangan)          | Plastic                 | 1 pcs  |
| 10. Measuring cup (Gelas ukur) | Glass/Plastic           | 1 pcs  |
| 11. Sauce pot (Wajan saus)     | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 12. Mixer (Blender)            | Glass & Plastic         | 1 unit |

## TERTIB KERJA

| KEGIATAN  | DURASI        | WAKTU                             |
|---|---------------|-----------------------------------|
| <b>Preparing</b>  |               | 11.00 - 12.30<br>(1 jam 30 menit) |
| • Menyiapkan alat   | 11.00 - 11.05 |                                   |
| • Menyiapkan bahan  | 11.05 - 11.10 |                                   |
| • Menyiapkan kompor   | 11.10 - 11.15 |                                   |
| <b>Producing</b>  | 11.15 - 12.00 |                                   |
| • Panaskan mentega dalam sauce pot dengan panas sedang      |               |                                   |
| • Masukkan onion, mushroom, masak sampai harum              |               |                                   |
| • Masukkan flour, aduk-aduk untuk membuat roux              |               |                                   |
| • Masukkan stock perlahan sambil diaduk- aduk sampai kental |               |                                   |
| • <i>Simmer</i> sampai sayuran hampir lunak, <i>skim</i>    |               |                                   |
| • Angkat, kemudian haluskan (blender)                       |               |                                   |
| • Saring, tambahkan susu panas                              |               |                                   |
| • Saat dihidangkan tambahkan cream dan garnish              |               |                                   |
| <b>Finishing</b>  | 12.00 - 12.15 |                                   |
| • Menyiapkan piring saji (soup bowl+saucer)                 |               |                                   |
| • Menuangkan ke piring saji                                 |               |                                   |
| • Menyajikan dan penilaian                                  |               |                                   |
|   | 12.15 - 12.30 |                                   |
| • Membersihkan alat   |               |                                   |
| • Mengembalikan alat  |               |                                   |
| • Membersihkan area kerja                                   |               |                                   |



## CREAM OF SPINACH SOUP

Hasil : 1 porsi

| Bahan                | Jumlah | Potongan  | Teknik  |
|----------------------|--------|-----------|---|
| 1. Butter            | 3 gr   | Brunoise  | 1. Panaskan <i>butter</i> , masukkan <i>mire poix</i> dan <i>potato</i>                 |
| 2. White mire poix : |        |           | 2. Tambahkan <i>stock</i> dan <i>simmer</i> selama 30 menit                             |
| • Onion              | 20 gr  |           | 3. Masukkan spinach masak sebentar, jangan sampai berubah warna. Matikan api, dinginkan |
| • Leek               | 70 gr  | Daun saja | 4. Haluskan dengan blender, pindahkan kembali dalam <i>pan</i> dan panaskan             |
| 3. Spinach           | 250 gr |           | 5. Tambahkan <i>cream</i> beberapa saat sebelum dihidangkan                             |
| 4. Potato            | 50 gr  | Brunoise  | 6. Hidangkan panas taburi dengan cincangan <i>parsley</i>                               |
| 5. <i>Stock</i>      | 500 ml | Chopped   |   |
| 6. Kucai             | 10 gr  |           |   |
| 7. Cream             |        |           |   |
| 8. Salt              |        |           |   |
| 9. Peppers powder    |        |           |   |
| 10. Parsley          |        |           |   |

## RENCANA BAHAN

| BAHAN              | Jumlah | Harga/ Satuan     | TOTAL            |
|--------------------|--------|-------------------|------------------|
| 1. Butter          | 3 gr   | Rp 39,500 /200 gr | Rp 593           |
| 2. Onion           | 20 gr  | Rp 22,000 /kg     | Rp 440           |
| 3. Leek            | 70 gr  | Rp 10,000 /kg     | Rp 700           |
| 4. Spinach         | 250 gr | Rp 10,000 /kg     | Rp 2,500         |
| 5. Potato          | 50 gr  | Rp 9,000 /kg      | Rp 450           |
| 6. White stock     | 500 ml | Rp 3,000 /L       | Rp 1,500         |
| 7. Kucai           | 10 gr  | Rp 10,000 /kg     | Rp 100           |
| 8. Cream           | 20 ml  | Rp 43,500 /250 ml | Rp 3,480         |
| 9. Salt            | 10 gr  | Rp 1,000 /100 gr  | Rp 100           |
| 10. Peppers powder | 10 gr  | Rp 15,000 /kg     | Rp 150           |
| 11. Parsley        | 10 gr  | Rp 50,000 /kg     | Rp 500           |
| TOTAL BIAYA        |        |                   | <b>Rp 10,513</b> |

## RENCANA ALAT

| ALAT             |                   | SPESIFIKASI             | JUMLAH |
|------------------|-------------------|-------------------------|--------|
| 1. Chef's knife  | (Pisau masak)     | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 2. Cutting board | (Talenan)         | Wood/Plastic            | 1 pcs  |
| 3. Tea spoon     | (Sendok teh)      | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 4. Wooden spoon  | (Sutil kayu)      | Wood                    | 1 pcs  |
| 5. Ladle         | (Sendok sayur)    | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 6. Strainer      | (Penyaring bubuk) | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 7. Bowl          | (Mangkuk)         | Glass                   | 1 pcs  |
| 8. Scales        | (Timbangan)       | Plastic                 | 1 pcs  |
| 9. Measuring cup | (Gelas ukur)      | Glass/Plastic           | 1 pcs  |
| 10. Stock pot    | (Panci kaldu)     | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 11. Mixer        | (Blender)         | Glass & Plastic         | 1 unit |

## TERTIB KERJA

| KEGIATAN  | DURASI        | WAKTU                             |
|---|---------------|-----------------------------------|
| <b>Preparing</b>  |               | 11.00 - 12.30<br>(1 jam 30 menit) |
| • Menyiapkan alat   | 11.00 - 11.05 |                                   |
| • Menyiapkan bahan  | 11.05 - 11.10 |                                   |
| • Menyiapkan kompor   | 11.10 - 11.15 |                                   |
| <b>Producing</b>  | 11.15 - 12.00 |                                   |
| • Panaskan <i>butter</i> , masukkan <i>mire poix</i> dan potato                               |               |                                   |
| • Tambahkan <i>stock</i> dan <i>simmer</i>  |               |                                   |
| • Masukkan <i>spinach</i> masak sebentar, jangan sampai berubah warna. Matikan api, dinginkan |               |                                   |
| • Haluskan dengan blender, pindahkan kembali dalam <i>pan</i> dan panaskan                    |               |                                   |
| • Tambahkan <i>cream</i> beberapa saat sebelum dihidangkan                                    |               |                                   |
| • Hidangkan panas taburi dengan cincangan <i>parsley</i>                                      |               |                                   |
| <b>Finishing</b>  | 12.00 - 12.15 |                                   |
| • Menyiapkan piring saji ( <i>soup bowl+saucer</i> )  |               |                                   |
| • Menuangkan ke piring saji   |               |                                   |
| • Menyajikan dan penilaian  |               |                                   |
| <b>Clear up</b>   | 12.15 - 12.30 |                                   |
| • Membersihkan alat   |               |                                   |
| • Mengembalikan alat  |               |                                   |
| • Membersihkan area kerja   |               |                                   |



## BEEF BROTH

Hasil : 1 Liter

| Bahan  | Jumlah   | Potongan | Teknik   |
|--|----------|----------|--|
| 1. <i>Beef stock</i>   | 1 L      | Chopped  | 1. <i>Beef stock</i> disiapkan   |
| 2. Onion   | 125 gr   |          | 2. Sayuran dicuci kemudian dipotong-potong dadu kecil                              |
| 3. Beef meat   | 125 gr   |          | 3. Saute sayuran dengan <i>butter</i> sampai layu dan menghasilkan aroma yang enak |
| 4. Celery  | 12 gr    |          | 4. Masukkan <i>beef stock</i> dan panaskan perlahan-lahan ( <i>simmer</i> )        |
| 5. Carrot  | 35 gr    |          | 5. Setelah masak dan kaldu cukup kuat tambahkan bumbu-bumbu lain                   |
| 6. Leek  | 12 gr    |          | 6. Sajikan sup dan taburi atasnya dengan <i>chopped parsley</i>                    |
| 7. Tomato  | 1/4 buah |          |  |
| 8. Butter  | 25 gr    |          |  |
| 9. <i>Sachet</i> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bay leaf</li> <li>• Thyme</li> <li>• Black Pepper</li> <li>• Parsley</li> <li>• Clove</li> </ul> |          |          |  |
| 10. Peppers powder   | sckp     | Chopped  |  |
| 11. Salt   | sckp     |          |  |
| 12. Parsley  | sckp     |          |  |

## RENCANA BAHAN

| BAHAN              | Jumlah   | Harga/ Satuan     | TOTAL            |
|--------------------|----------|-------------------|------------------|
| 1. Onion           | 125 gr   | Rp 22,000 /kg     | Rp 2,750         |
| 2. Beef meat       | 125 gr   | Rp 130,000 /kg    | Rp 16,250        |
| 3. Celery          | 12 gr    | Rp 20,000 /kg     | Rp 240           |
| 4. Carrot          | 35 gr    | Rp 18,000 /kg     | Rp 630           |
| 5. Leek            | 12 gr    | Rp 10,000 /kg     | Rp 120           |
| 6. Beef stock      | 1 L      | Rp 5,000 /L       | Rp 5,000         |
| 7. Tomato          | 1/4 buah | Rp 1,500 /bh      | Rp 375           |
| 8. Butter          | 25 gr    | Rp 39,500 /200 gr | Rp 4,938         |
| 9. Bay leaf        | 10 gr    | Rp 150,000 /kg    | Rp 1,500         |
| 10. Thyme          | 10 gr    | Rp 192,000 /kg    | Rp 1,920         |
| 11. Black Pepper   | 10 gr    | Rp 240,000 /kg    | Rp 2,400         |
| 12. Parsley        | 10 gr    | Rp 50,000 /kg     | Rp 500           |
| 13. Clove          | 10 gr    | Rp 50,000 /kg     | Rp 500           |
| 14. Peppers powder | 10 gr    | Rp 15,000 /kg     | Rp 150           |
| 15. Salt           | 10 gr    | Rp 1,000 /100 gr  | Rp 100           |
| <b>TOTAL BIAYA</b> |          |                   | <b>Rp 37,373</b> |

## RENCANA ALAT

| ALAT                          | SPESIFIKASI             | JUMLAH |
|-------------------------------|-------------------------|--------|
| 1. Chef's knife (Pisau masak) | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 2. Cutting board (Talenan)    | Wood/Plastic            | 1 pcs  |
| 3. Tea spoon (Sendok teh)     | Stainless steel/Plastic | 1 pcs  |
| 4. Wooden spoon (Sutil kayu)  | Wood                    | 1 pcs  |
| 5. Ladle (Sendok sayur)       | Stainless steel         | 1 pcs  |
| 6. Bowl (Mangkuk)             | Glass                   | 1 pcs  |
| 7. Scales (Timbangan)         | Plastic                 | 1 pcs  |
| 8. Measuring cup (Gelas ukur) | Glass/Plastic           | 1 pcs  |
| 9. Stock pot (Panci kaldu)    | Stainless steel         | 1 pcs  |

## TERTIB KERJA

| KEGIATAN  | DURASI        | WAKTU                             |
|---|---------------|-----------------------------------|
| <b>Preparing</b>  |               | 11.00 - 12.30<br>(1 jam 30 menit) |
| • Menyiapkan alat   | 11.00 - 11.05 |                                   |
| • Menyiapkan bahan  | 11.05 - 11.10 |                                   |
| • Menyiapkan kompor   | 11.10 - 11.15 |                                   |
| <b>Producing</b>  | 11.15 - 12.00 |                                   |
| • Saute sayuran dengan butter sampai layu                       |               |                                   |
| • Masukkan beef stock dan <i>simmer</i>                         |               |                                   |
| • Setelah masak dan kaldu cukup kuat tambahkan bumbu-bumbu lain |               |                                   |
| • Sajikan sup dan taburi atasnya dengan chopped <i>parsley</i>  |               |                                   |
| <b>Finishing</b>  | 12.00 - 12.15 |                                   |
| • Menyiapkan piring saji ( <i>soup bowl+saucer</i> )            |               |                                   |
| • Menuangkan ke piring saji                                     |               |                                   |
| • Menyajikan dan penilaian                                      |               |                                   |
| <b>Clear up</b>   | 12.15 - 12.30 |                                   |
| • Membersihkan alat   |               |                                   |
| • Mengembalikan alat  |               |                                   |
| • Membersihkan area kerja                                       |               |                                   |



**TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

**KD : White Stock (Chicken and Fish)**

| KELOMPOK           |                             | PRAKTIK I |       |         |      |         | TOTAL |  |
|--------------------|-----------------------------|-----------|-------|---------|------|---------|-------|--|
|                    |                             | WARNA     | AROMA | TEKSTUR | RASA | BALANCE |       |  |
| 1<br>Chicken Stock | Akhlis Afifah Az-Zahra      | 80        | 80    | 80      | 80   | -       | 320   |  |
|                    | Anisa Kusuma Dewi           |           |       |         |      |         |       |  |
|                    | Arista Dwi Yulianti         |           |       |         |      |         |       |  |
| 2<br>Chicken Stock | Desiazizzia Nindi Ramadhani | 80        | 80    | 75      | 80   | -       | 315   |  |
|                    | Dita Kristiana              |           |       |         |      |         |       |  |
|                    | Elia Prahesti Widyaningsih  |           |       |         |      |         |       |  |
| 3<br>Chicken Stock | Erna Marindah Sari          | 90        | 80    | 90      | 80   | -       | 340   |  |
|                    | Erwinda Putri Anandira      |           |       |         |      |         |       |  |
|                    | Fajar Tri Rahmawati         |           |       |         |      |         |       |  |
| 4<br>Chicken Stock | Fernando Rizky Purnama Aji  | 75        | 80    | 75      | 80   | -       | 310   |  |
|                    | Handayani                   |           |       |         |      |         |       |  |
|                    | Isti Rohaniyatun            |           |       |         |      |         |       |  |
| 5<br>Fish Stock    | Iva Murni Agustin           | 85        | 85    | 90      | 85   | -       | 345   |  |
|                    | Jaen Anggirista             |           |       |         |      |         |       |  |
|                    | Kartika Ayuningtiyas        |           |       |         |      |         |       |  |
| 6<br>Fish Stock    | Lusi Laksita                | 90        | 90    | 90      | 90   | -       | 360   |  |
|                    | Luthfi Abdurrahman          |           |       |         |      |         |       |  |
|                    | Miftakhul Khasanah          |           |       |         |      |         |       |  |
| 7<br>Fish Stock    | Novita Hendriyani           | 80        | 80    | 70      | 85   | -       | 315   |  |
|                    | Nuari Siti Romadloni        |           |       |         |      |         |       |  |
|                    | Ria Nur Pratami             |           |       |         |      |         |       |  |
| 8<br>Fish Stock    | Tutik Setyaningrum          | 75        | 80    | 75      | 80   | -       | 310   |  |
|                    | Yunita Fitriani             |           |       |         |      |         |       |  |
|                    | Zaghiyatus Sholikah         |           |       |         |      |         |       |  |

**KELAS : XI JB 3**  
**KD : Roux (White, Blond and Brown)**

| KELOMPOK |                             | PRAKTIK I |       |         |      |         | TOTAL | R<br>R |
|----------|-----------------------------|-----------|-------|---------|------|---------|-------|--------|
|          |                             | WARNA     | AROMA | TEKSTUR | RASA | BALANCE |       |        |
| 1        | Akhlis Afifah Az-Zahra      | 85        | 75    | 85      | -    | -       | 245   |        |
|          | Anisa Kusuma Dewi           |           |       |         |      |         |       |        |
|          | Arista Dwi Yulianti         |           |       |         |      |         |       |        |
| 2        | Desiazizzia Nindi Ramadhani | 90        | 85    | 90      | -    | -       | 265   |        |
|          | Dita Kristiana              |           |       |         |      |         |       |        |
|          | Elia Prahesti Widyaningsih  |           |       |         |      |         |       |        |
| 3        | Erna Marindah Sari          | 75        | 75    | 85      | -    | -       | 235   |        |
|          | Erwinda Putri Anandira      |           |       |         |      |         |       |        |
|          | Fajar Tri Rahmawati         |           |       |         |      |         |       |        |
| 4        | Fernando Rizky Purnama Aji  | 85        | 85    | 75      | -    | -       | 245   |        |
|          | Handayani                   |           |       |         |      |         |       |        |
|          | Isti Rohaniyatun            |           |       |         |      |         |       |        |
| 5        | Iva Murni Agustin           | 80        | 90    | 90      | -    | -       | 260   |        |
|          | Jaen Anggirista             |           |       |         |      |         |       |        |
|          | Kartika Ayuningtiyas        |           |       |         |      |         |       |        |
| 6        | Lusi Laksita                | 85        | 85    | 75      | -    | -       | 245   |        |
|          | Luthfi Abdurrahman          |           |       |         |      |         |       |        |
|          | Miftakhul Khasanah          |           |       |         |      |         |       |        |
| 7        | Novita Hendriyani           | 75        | 90    | 85      | -    | -       | 250   |        |
|          | Nuari Siti Romadloni        |           |       |         |      |         |       |        |
|          | Ria Nur Pratami             |           |       |         |      |         |       |        |
| 8        | Tutik Setyaningrum          | 90        | 90    | 85      | -    | -       | 265   |        |
|          | Yunita Fitriani             |           |       |         |      |         |       |        |
|          | Zaghiyatus Sholikah         |           |       |         |      |         |       |        |



**KELAS : XI JB 3**

| KELOMPOK                  |                             | PRAKTIK I |       |         |      |         | TOTAL | RATA-RATA |
|---------------------------|-----------------------------|-----------|-------|---------|------|---------|-------|-----------|
|                           |                             | WARNA     | AROMA | TEKSTUR | RASA | BALANCE |       |           |
| 1<br>Cream of Corn Soup   | Akhlis Afifah Az-Zahra      | 85        | 90    | 90      | 90   | 85      | 440   |           |
|                           | Anisa Kusuma Dewi           |           |       |         |      |         |       |           |
|                           | Arista Dwi Yulianti         |           |       |         |      |         |       |           |
| 2<br>Cream of Corn Soup   | Desiazizzia Nindi Ramadhani | 85        | 80    | 80      | 80   | 80      | 405   |           |
|                           | Dita Kristiana              |           |       |         |      |         |       |           |
|                           | Elia Prahesti Widyaningsih  |           |       |         |      |         |       |           |
| 3<br>Puree of Carrot Soup | Erna Marindah Sari          | 75        | 80    | 85      | 80   | 85      | 405   |           |
|                           | Erwinda Putri Anandira      |           |       |         |      |         |       |           |
|                           | Fajar Tri Rahmawati         |           |       |         |      |         |       |           |
| 4<br>Puree of Carrot Soup | Fernando Rizky Purnama Aji  | 85        | 85    | 90      | 85   | 90      | 435   |           |
|                           | Handayani                   |           |       |         |      |         |       |           |
|                           | Isti Rohaniyatun            |           |       |         |      |         |       |           |
| 5<br>Chunky Fish Chowder  | Iva Murni Agustin           | 90        | 75    | 80      | 80   | 85      | 410   |           |
|                           | Jaen Anggirista             |           |       |         |      |         |       |           |
|                           | Kartika Ayuningtiyas        |           |       |         |      |         |       |           |
| 6<br>Chunky Fish Chowder  | Lusi Laksita                | 80        | 75    | 75      | 80   | 80      | 390   |           |
|                           | Luthfi Abdurrahman          |           |       |         |      |         |       |           |
|                           | Miftakhul Khasanah          |           |       |         |      |         |       |           |
| 7<br>Shrimp Bisque        | Novita Hendriyani           | 90        | 80    | 90      | 90   | 90      | 440   |           |
|                           | Nuari Siti Romadloni        |           |       |         |      |         |       |           |
|                           | Ria Nur Pratami             |           |       |         |      |         |       |           |
| 8<br>Shrimp Bisque        | Tutik Setyaningrum          | 75        | 75    | 80      | 80   | 90      | 400   |           |
|                           | Yunita Fitriani             |           |       |         |      |         |       |           |
|                           | Zaghiyatus Sholikah         |           |       |         |      |         |       |           |

**TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

**KD : Brown Stock**

| KELOMPOK |                             | PRAKTIK II |       |         |      |         | TOTAL |  |
|----------|-----------------------------|------------|-------|---------|------|---------|-------|--|
|          |                             | WARNA      | AROMA | TEKSTUR | RASA | BALANCE |       |  |
| 1        | Akhlis Afifah Az-Zahra      | 80         | 90    | 90      | 85   | -       | 345   |  |
|          | Anisa Kusuma Dewi           |            |       |         |      |         |       |  |
|          | Arista Dwi Yulianti         |            |       |         |      |         |       |  |
| 2        | Desiazizzia Nindi Ramadhani | 80         | 80    | 80      | 85   | -       | 325   |  |
|          | Dita Kristiana              |            |       |         |      |         |       |  |
|          | Elia Prahesti Widyaningsih  |            |       |         |      |         |       |  |
| 3        | Erna Marindah Sari          | 90         | 80    | 80      | 85   | -       | 335   |  |
|          | Erwinda Putri Anandira      |            |       |         |      |         |       |  |
|          | Fajar Tri Rahmawati         |            |       |         |      |         |       |  |
| 4        | Fernando Rizky Purnama Aji  | 70         | 80    | 80      | 85   | -       | 315   |  |
|          | Handayani                   |            |       |         |      |         |       |  |
|          | Isti Rohaniyatun            |            |       |         |      |         |       |  |
| 5        | Iva Murni Agustin           | 85         | 80    | 70      | 85   | -       | 320   |  |
|          | Jaen Anggirista             |            |       |         |      |         |       |  |
|          | Kartika Ayuningtiyas        |            |       |         |      |         |       |  |
| 6        | Lusi Laksita                | 85         | 80    | 85      | 85   | -       | 335   |  |
|          | Luthfi Abdurrahman          |            |       |         |      |         |       |  |
|          | Miftakhul Khasanah          |            |       |         |      |         |       |  |
| 7        | Novita Hendriyani           | 90         | 80    | 85      | 85   | -       | 340   |  |
|          | Nuari Siti Romadloni        |            |       |         |      |         |       |  |
|          | Ria Nur Pratami             |            |       |         |      |         |       |  |
| 8        | Tutik Setyaningrum          | 90         | 80    | 85      | 85   | -       | 340   |  |
|          | Yunita Fitriani             |            |       |         |      |         |       |  |
|          | Zaghiyatus Sholikah         |            |       |         |      |         |       |  |



**KELAS : XI JB 3**  
**KD : Consomme**

| KELOMPOK                      |                             | PRAKTIK II |       |         |      |         | TOTAL |  |
|-------------------------------|-----------------------------|------------|-------|---------|------|---------|-------|--|
|                               |                             | WARNA      | AROMA | TEKSTUR | RASA | BALANCE |       |  |
| 1<br>Consomme<br>Julienne     | Akhlis Afifah Az-Zahra      | 85         | 80    | 80      | 90   | 90      | 425   |  |
|                               | Anisa Kusuma Dewi           |            |       |         |      |         |       |  |
|                               | Arista Dwi Yulianti         |            |       |         |      |         |       |  |
| 2<br>Consomme<br>Julienne     | Desiazizzia Nindi Ramadhani | 90         | 80    | 80      | 90   | 90      | 430   |  |
|                               | Dita Kristiana              |            |       |         |      |         |       |  |
|                               | Elia Prahesti Widyaningsih  |            |       |         |      |         |       |  |
| 3<br>Consomme<br>Brunoise     | Erna Marindah Sari          | 80         | 80    | 70      | 80   | 80      | 390   |  |
|                               | Erwinda Putri Anandira      |            |       |         |      |         |       |  |
|                               | Fajar Tri Rahmawati         |            |       |         |      |         |       |  |
| 4<br>Consomme<br>Brunoise     | Fernando Rizky Purnama Aji  | 70         | 80    | 70      | 80   | 90      | 390   |  |
|                               | Handayani                   |            |       |         |      |         |       |  |
|                               | Isti Rohaniyatun            |            |       |         |      |         |       |  |
| 5<br>Consomme<br>Proviterolls | Iva Murni Agustin           | 85         | 80    | 80      | 85   | 90      | 420   |  |
|                               | Jaen Anggirista             |            |       |         |      |         |       |  |
|                               | Kartika Ayuningtiyas        |            |       |         |      |         |       |  |
| 6<br>Consomme<br>Proviterolls | Lusi Laksita                | 75         | 80    | 70      | 90   | 90      | 405   |  |
|                               | Luthfi Abdurrahman          |            |       |         |      |         |       |  |
|                               | Miftakhul Khasanah          |            |       |         |      |         |       |  |
| 7<br>Consomme<br>Colbert      | Novita Hendriyani           | 90         | 80    | 80      | 80   | 90      | 420   |  |
|                               | Nuari Siti Romadloni        |            |       |         |      |         |       |  |
|                               | Ria Nur Pratami             |            |       |         |      |         |       |  |
| 8<br>Consomme<br>Colbert      | Tutik Setyaningrum          | 85         | 80    | 80      | 90   | 90      | 425   |  |
|                               | Yunita Fitriani             |            |       |         |      |         |       |  |
|                               | Zaghiyatus Sholikah         |            |       |         |      |         |       |  |

**TAHUN PELAJARAN 2014/2015****KD : Soup with Brown and White Stock**

| KELOMPOK                    |                             | PRAKTIK II |       |         |      |         | TOTAL |  |
|-----------------------------|-----------------------------|------------|-------|---------|------|---------|-------|--|
|                             |                             | WARNA      | AROMA | TEKSTUR | RASA | BALANCE |       |  |
| 1<br>Beef Broth             | Akhlis Afifah Az-Zahra      | 80         | 80    | 70      | 80   | 80      | 390   |  |
|                             | Anisa Kusuma Dewi           |            |       |         |      |         |       |  |
|                             | Arista Dwi Yulianti         |            |       |         |      |         |       |  |
| 2<br>Beef Broth             | Desiazizzia Nindi Ramadhani | 80         | 80    | 70      | 85   | 90      | 405   |  |
|                             | Dita Kristiana              |            |       |         |      |         |       |  |
|                             | Elia Prahesti Widyaningsih  |            |       |         |      |         |       |  |
| 3<br>Hungarian Goulash Soup | Erna Marindah Sari          | 80         | 80    | 80      | 80   | 90      | 410   |  |
|                             | Erwinda Putri Anandira      |            |       |         |      |         |       |  |
|                             | Fajar Tri Rahmawati         |            |       |         |      |         |       |  |
| 4<br>Hungarian Goulash Soup | Fernando Rizky Purnama Aji  | 80         | 80    | 85      | 75   | 90      | 410   |  |
|                             | Handayani                   |            |       |         |      |         |       |  |
|                             | Isti Rohaniyatun            |            |       |         |      |         |       |  |
| 5<br>Cream of Mushroom Soup | Iva Murni Agustin           | 80         | 80    | 85      | 80   | 80      | 405   |  |
|                             | Jaen Anggirista             |            |       |         |      |         |       |  |
|                             | Kartika Ayuningtiyas        |            |       |         |      |         |       |  |
| 6<br>Cream of Mushroom Soup | Lusi Laksita                | 80         | 80    | 85      | 80   | 80      | 405   |  |
|                             | Luthfi Abdurrahman          |            |       |         |      |         |       |  |
|                             | Miftakhul Khasanah          |            |       |         |      |         |       |  |
| 7<br>Cream of Spinach Soup  | Novita Hendriyani           | 80         | 80    | 85      | 75   | 90      | 410   |  |
|                             | Nuari Siti Romadloni        |            |       |         |      |         |       |  |
|                             | Ria Nur Pratami             |            |       |         |      |         |       |  |
| 8<br>Cream of Spinach Soup  | Tutik Setyaningrum          | 80         | 80    | 70      | 75   | 90      | 395   |  |
|                             | Yunita Fitriani             |            |       |         |      |         |       |  |
|                             | Zaghiyatus Sholikhah        |            |       |         |      |         |       |  |



# DAFTAR NILAI KETERAMPILAN JASA BOGA

## SMK NEGERI 3 KLATEN

TAHUN PELAJARAN 2014/2015

KELAS : XI JB 3

MATA PELAJARAN : SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA

| NO | NIS  | NAMA                        | KOMPONEN NILAI KETERAMPILAN (SKALA 100) |    |    |    |    |    |           |        |    |    |           |            |    |    |
|----|------|-----------------------------|---|----|----|----|----|----|-----------|--------|----|----|-----------|------------|----|----|
|    |      |                             | Praktik                                 |    |    |    |    |    | Rata-rata | Proyek |    |    | Rata-rata | Portofolio |    |    |
|    |      |                             | 1                                       | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |           | 1      | 2  | 3  |           | 1          | 2  | 3  |
| 1  | 8152 | Akhlis Afifah Az-Zahra      | 80                                      | 82 | 88 | 86 | 85 | 78 | 83        | 95     | 95 | 95 | 95        | 60         | 55 | 85 |
| 2  | 8155 | Anisa Kusuma Dewi           | 80                                      | 82 | 88 | 86 | 85 | 78 | 83        | 70     | 70 | 85 | 75        | 90         | 60 | 80 |
| 3  | 8156 | Arista Dwi Yulianti         | 80                                      | 82 | 88 | 86 | 85 | 78 | 83        | 80     | 75 | 90 | 82        | 40         | 40 | 85 |
| 4  | 8157 | Desiazizzia Nindi Ramadhani | 79                                      | 88 | 81 | 81 | 86 | 81 | 83        | 95     | 80 | 90 | 88        | 70         | 75 | 85 |
| 5  | 8158 | Dita Kristiana              | 79                                      | 88 | 81 | 81 | 86 | 81 | 83        | 70     | 90 | 90 | 83        | 70         | 55 | 80 |
| 6  | 8159 | Elia Prahesti Widyaningsih  | 79                                      | 88 | 81 | 81 | 86 | 81 | 83        | 80     | 80 | 90 | 83        | 55         | 45 | 80 |
| 7  | 8160 | Erna Marindah Sari          | 85                                      | 78 | 81 | 84 | 78 | 82 | 81        | 80     | 85 | 90 | 85        | 50         | 75 | 80 |
| 8  | 8161 | Erwinda Putri Anandira      | 85                                      | 78 | 81 | 84 | 78 | 82 | 81        | 95     | 95 | 95 | 95        | 80         | 60 | 85 |
| 9  | 8162 | Fajar Tri Rahmawati         | 85                                      | 78 | 81 | 84 | 78 | 82 | 81        | 85     | 75 | 80 | 80        | 75         | 60 | 80 |
| 10 | 8163 | Fernando Rizky Purnama Aji  | 78                                      | 82 | 87 | 79 | 78 | 82 | 81        | 80     | -  | 85 | 55        | 75         | 60 | 70 |
| 11 | 8164 | Handayani                   | 78                                      | 82 | 87 | 79 | 78 | 82 | 81        | 95     | 95 | 95 | 95        | 55         | 40 | 80 |
| 12 | 8165 | Isti Rohaniyatun            | 78                                      | 82 | 87 | 79 | 78 | 82 | 81        | 75     | -  | -  | 25        | 65         | 75 | 70 |
| 13 | 8166 | Iva Murni Agustin           | 86                                      | 87 | 82 | 80 | 84 | 81 | 83        | 80     | 80 | 85 | 82        | 60         | 65 | 85 |
| 14 | 8167 | Jaen Anggirista             | 86                                      | 87 | 82 | 80 | 84 | 81 | 83        | 90     | 70 | 90 | 83        | 40         | 40 | 70 |
| 15 | 8168 | Kartika Ayuningtiyas        | 86                                      | 87 | 82 | 80 | 84 | 81 | 83        | 70     | 80 | 85 | 78        | 60         | 80 | 80 |
| 16 | 8169 | Lusi Laksita                | 90                                      | 82 | 78 | 84 | 81 | 81 | 83        | 90     | 85 | 95 | 90        | 70         | 70 | 80 |
| 17 | 8170 | Luthfi Abdurrahman          | 90                                      | 82 | 78 | 84 | 81 | 81 | 83        | 80     | -  | 80 | 53        | 70         | 65 | 70 |
| 18 | 8172 | Miftakhul Khasanah          | 90                                      | 82 | 78 | 84 | 81 | 81 | 83        | 95     | 90 | 95 | 93        | 50         | 60 | 80 |
| 19 | 8173 | Novita Hendriyani           | 79                                      | 83 | 88 | 85 | 84 | 82 | 84        | 95     | 95 | 95 | 95        | 70         | 70 | 80 |
| 20 | 8174 | Nuari Siti Romadloni        | 79                                      | 83 | 88 | 85 | 84 | 82 | 84        | 95     | 80 | 95 | 90        | 85         | 65 | 80 |
| 21 | 8175 | Ria Nur Pratami             | 79                                      | 83 | 88 | 85 | 84 | 82 | 84        | 95     | 95 | 95 | 95        | 50         | 80 | 85 |
| 22 | 8176 | Tutik Setyaningrum          | 78                                      | 88 | 80 | 85 | 85 | 79 | 83        | 80     | 85 | 80 | 82        | 65         | 65 | 80 |
| 23 | 8177 | Yunita Fitriani             | 78                                      | 88 | 80 | 85 | 85 | 79 | 83        | 95     | 70 | 90 | 85        | 60         | 60 | 80 |
| 24 | 8178 | Zaghiyatus Sholikah         | 78                                      | 88 | 80 | 85 | 85 | 79 | 83        | 95     | 90 | 90 | 92        | 70         | 80 | 80 |

**KETERANGAN :**

- A     → nilai 86 - 90**
- B     → nilai 81 - 85**
- C     → nilai 76 - 80**
- D     → nilai 70 - 75**

**PRAKTIK :**

- 1 White Stock**
- 2 Roux**
- 3 Soup with White Stock**
- 4 Brown Stock**
- 5 Consomme**
- 6 Soup with Brown Stock**

**PORTOFOLIO**

- 1 Evaluasi Kaldu (*Stock*)**
- 2 Evaluasi Sup (*Soup*)**
- 3 Diskusi Saus (*Sauce*)**



**DAFTAR REKAPITULASI NILAI**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

**KELAS : XI JB 3**  
**KD :**

| No | NIS  | NAMA                        | NILAI |             |              |
|----|------|-----------------------------|-------|-------------|--------------|
|    |      |                             | SIKAP | PENGETAHUAN | KETERAMPILAN |
| 1  | 8152 | Akhlis Afifah Az-Zahra      | -     | -           | 83           |
| 2  | 8155 | Anisa Kusuma Dewi           | -     | -           | 83           |
| 3  | 8156 | Arista Dwi Yulianti         | -     | -           | 83           |
| 4  | 8157 | Desiazizzia Nindi Ramadhani | -     | -           | 83           |
| 5  | 8158 | Dita Kristiana              | -     | -           | 83           |
| 6  | 8159 | Elia Prahesti Widyaningsih  | -     | -           | 83           |
| 7  | 8160 | Erna Marindah Sari          | -     | -           | 81           |
| 8  | 8161 | Erwinda Putri Anandira      | -     | -           | 81           |
| 9  | 8162 | Fajar Tri Rahmawati         | -     | -           | 81           |
| 10 | 8163 | Fernando Rizky Purnama Aji  | -     | -           | 81           |
| 11 | 8164 | Handayani                   | -     | -           | 81           |
| 12 | 8165 | Isti Rohaniyatun            | -     | -           | 81           |
| 13 | 8166 | Iva Murni Agustin           | -     | -           | 83           |
| 14 | 8167 | Jaen Anggirista             | -     | -           | 83           |
| 15 | 8168 | Kartika Ayuningtiyas        | -     | -           | 83           |
| 16 | 8169 | Lusi Laksita                | -     | -           | 83           |
| 17 | 8170 | Luthfi Abdurrahman          | -     | -           | 83           |
| 18 | 8172 | Miftakhul Khasanah          | -     | -           | 83           |
| 19 | 8173 | Novita Hendriyani           | -     | -           | 84           |
| 20 | 8174 | Nuari Siti Romadloni        | -     | -           | 84           |
| 21 | 8175 | Ria Nur Pratami             | -     | -           | 84           |
| 22 | 8176 | Tutik Setyaningrum          | -     | -           | 83           |
| 23 | 8177 | Yunita Fitriani             | -     | -           | 83           |
| 24 | 8178 | Zaghiyatus Sholikhah        | -     | -           | 83           |

Guru Pembimbing,



Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, 17 September 2014  
Mahasiswa PPL,



Suhartini  
NIM.13511247016

## DAFTAR BUKU PEGANGAN SMK NEGERI 3 KLATEN

| NO. | JUDUL BUKU                                  | PENGARANG                        | PENERBIT                                    | TAHUN | KETERANGAN |
|-----|---|----------------------------------|---|-------|------------|
| 1.  | “Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja 1” | -                                | PT.Galaxy Puspa Mega                        | 1999  | -          |
| 2.  | “Hygiene, Sanitation and Safety”            | Dra. Cidartaty MM                | Departemen Pendidikan Nasional              | 2007  | -          |
| 3.  | “Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene”   | -                                | Sarana Belajar Kreatif dan Inovatif (SAKTI) | -     | -          |
| 4.  | “Pengolahan Makanan”                        | -                                | PT. Angkasa                                 | -     | -          |
| 5.  | “Pengolahan Hidangan Kontinental”           | Sutriyati Purwanti, M.Si,<br>dkk | -   | -     | -          |